





Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Raviolis légumineuses épeautre Bio</p> <p>sauce tomate et râpé Bio</p> <p> /</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles et maïs</p> <p>Goulash de dinde Label Rouge</p> <p><i>Merlu MSC sauce aurore</i></p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Beignet de calamars</p> <p>/</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Ragoût de bœuf</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Mimolette</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Colin MSC sauce tandoori</p> <p>/</p> <p>Boulgour</p> <p>Edam</p> <p>Ananas Bio</p>
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p><i>Saumon MSC sauce tomate</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Financière de porc et quenelles</p> <p><i>Financière de quenelles</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de coquillettes ketchup fromage</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p><i>Colin MSC sauce citron</i></p> <p>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p> /</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Jambon blanc Label Rouge <i>Bolognaise de thon MSC</i> Coquillettes et râpé Gouda Purée de fruits Bio	Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paupiette de veau <i>Falafels</i> Frites Fromage blanc sucré	Sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu MSC sauce champignons</i> Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	J'ai la patate! Dahl de lentilles / Semoule  Camembert à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Merlu MSC sauce curry / Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre au four Flan caramel	Salade de maïs Notre omelette au four à l'emmental Bio / Haricots verts Bio Purée de fruits Bio	Carbonara de porc <i>Colin MSC sauce crème</i> Macaronis et râpé Carré Président Ananas Bio	Quenelles Bio sauce tomate  / Galettes de légumes Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Galopin de veau sauce tomate origan <i>Hoki MSC sauce tomate</i> Petits pois Bio Pefit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade de pois chiches et maïs  Pané de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Curry rouge de lentilles corail Bio /  Boulgour Crème dessert vanille	Salade verte Bio Mijoté de bœuf et d'agneau <i>Axoa de saumon MSC</i> Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques en chocolat Île flottante	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes / Riz IGP Flan chocolat



Le menu plaisir
Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



J'ai la patate!

C'est Pâques!
Une surprise en chocolat pour le dessert!
SANS HUILE DE PALME



