






# Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pâques</b>	<b>Salade de betteraves Bio</b> <b>Colin MSC sauce tomate origan</b> / Polenta à l'emmental Fromage blanc sucré	<b>Notre omelette au four Bio aux oignons</b>  / <b>Petits pois Bio</b> Emmental <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Couscous de boulettes de bœuf Bio</b> <b>Semoule Bio</b> <i>Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</i> Crème dessert chocolat	<b>Notre cake tomate basilic</b>  Nuggets de blé / <b>Mouliné d'épinards Bio</b> Fruit de saison Bio
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Bâtonnets de mozzarella panés <b>Raviolis de bœuf Bio sauce tomate et râpé Bio</b> <i>Tortellinis au fromage sauce tomate Bio</i> Fruit de saison Bio	<b>Merlu MSC sauce curry</b> / <b>Purée de carottes Bio</b> Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> Ragoût de bœuf <i>Ragoût de lentilles Bio</i> <b>Boullgour bio</b> Flan caramel	Salade de pommes de terre et maïs mayonnaise Rôti de porc <i>Saumon MSC sauce citron</i> <b>Choux fleur Bio béchamel à l'emmental</b> Fruit de saison Bio	<b>Salade verte Bio</b> Chili de haricots rouges /  Riz IGP Notre cake aux amandes



**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**



*C'est le printemps !*  
Bonnes vacances





# Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
<p>Saucisse de Francfort</p> <p><i>Quenelles Bio sauce tomate basilic</i></p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Axoia de bœuf</p> <p><i>Axoia de colin MSC</i></p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de lentilles et maïs</p> <p><b>Loubia de dinde Label Rouge</b></p> <p><i>Loubia de haricots blancs</i></p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p><b>Salade de fruits Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Carbonara de saumon MSC</b></p> <p>/</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>V</b><sup>égé</sup> Pizza au fromage</p> <p><b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Mouliné de courgettes Bio</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>V</b><sup>égé</sup> Gratin de gnocchis</p> <p>tomate mozzarella</p> <p>/</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio béchamel</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Paupiette de veau sauce provençale</p> <p><i>Emincé végétal sauce provençale</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Wok de bœuf</p> <p><i>Saumon MSC sauce oseille</i></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Notre moelleux à l'ananas</b></p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>Fête du Travail</b></p>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



**Fruit de saison**

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Origine France

**bio** Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

 **IGP** : Indication Géographique Protégée

 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

 **Label Rouge** Viande de qualité supérieure

 **Menu végétarien**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.