





Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise / Purée de fruits Bio	Carottes râpées Bio Galopin de veau <i>Colin MSC sauce vierge</i> Galettes de légumes Flan caramel	Salade de coquillettes au pesto rouge Bâtonnets de mozzarella panés  / Epinards Bio béchamel Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge <i>Paëlla au riz IGP de légumes</i> Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa <i>Thon MSC mayonnaise</i> Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio / Fruit de saison Bio	Taboulé aux lentilles  Pané de blé / Haricots verts Purée de fruits Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Empanadas à la dinde Bio et sa sauce bravas <i>Empanadas sin carne</i> Frites Liégeois chocolat	FERIE ASCENSION	



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

La fraise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE







Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance



Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron / Gratin de courgettes Bio Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Fromage blanc sucré	Bâtonnets de colin MSC et citron / Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse de Toulouse <i>Bâtonnets de mozzarella</i> Purée de pommes de terre Notre gâteau Mystère <i>(Présence d'amandes)</i> et coulis de caramel	Salade de coquillettes à la tapenade  Crêpe au fromage / Carottes sautées Bio Fraises
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE Lundi de Pentecôte	Taboulé Notre omelette au four à l'emmental Bio  / Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	Axoa de bœuf <i>Hoki MSC sauce crème d'aneth</i> Pommes de terre au four Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de lentilles Nuggets de poulet Bio <i>Nuggets de blé</i> Galettes de légumes Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Merlu MSC sauce citron / Riz IGP Crème dessert vanille



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**





Le menu plaisir

Rendez-vous **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

