






Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Salade de betteraves Bio Colin MSC sauce tomate origan / Polenta à l'emmental Fromage blanc sucré	Notre omelette au four Bio aux oignons  / Petits pois Bio Emmental Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio Semoule Bio <i>Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</i> Crème dessert chocolat	Notre cake tomate basilic  Nuggets de blé / Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Bâtonnets de mozzarella panés Raviolis de bœuf Bio sauce tomate et râpé Bio <i>Tortellinis au fromage sauce tomate Bio</i> Fruit de saison Bio	Merlu MSC sauce curry / Purée de carottes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Ragoût de bœuf <i>Ragoût de lentilles Bio</i> Boullgour bio Flan caramel	Salade de pommes de terre et maïs mayonnaise Rôti de porc <i>Saumon MSC sauce citron</i> Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Salade verte Bio 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>Petits pois Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Axoa de bœuf</p> <p><i>Axoa 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>Loubia de dinde Label Rouge</p> <p><i>Loubia de haricots blancs</i></p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Salade de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Carbonara de saumon MSC</p> <p>/</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>V^{égé} Pizza au fromage</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné de courgettes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>V^{égé} Gratin de gnocchis tomate mozzarella /</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio béchamel</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</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>Haricots verts Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Notre moelleux à l'ananas</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du Travail</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.