







Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Mercredi 8 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
Salade verte Bio Tartiflette Ramequin de fromage blanc et confiture	Salade de boulgour Loubia de bœuf Purée de potirons Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	 Carottes Bio râpées Bolognaise de lentilles Pâtes Crêpe Bretonne Pâte à tartiner	 Notre Cake à la mozzarella Omelette Bio Mouliné d'épinards Bio Gouda Fruit Bio de saison	Betteraves Bio Moqueca de colin MSC Riz IGP Coulommiers à la coupe Flan caramel
Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Mercredi 15 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février
 Crêpe au fromage Boulettes de blé Thaï Choux fleur Bio mornay Fromage fouetté Fruit Bio de saison	Coleslaw de panais Bio sauce cocktail Jambon blanc Label rouge Coquillettes Camembert à la coupe Mousse au chocolat	Taboulé d'hiver Paupiette de veau Poêlée de légumes Bio Livarot AOP à la coupe Fruit Bio de saison	 Endives Bio Parmentier de pois Mimolette Yaourt aromatisé	Duo de choux Bio en mayonnaise Beignets de calamars et citron Haricots verts Bio à l'origan Petit moulé Notre clafoutis coco ananas


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Des menus végétariens pour diversifier les protéines






Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Le Menu de la Cantine

Communes du Pont du Gard
Egalim




Lundi 20 Février	Mardi 21 Février	Mercredi 22 Février	Jeudi 23 Février	Vendredi 24 Février
 <p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz IGP</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Salade verte Bio</p> <p>Votre cheese burger (Steak haché)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Donuts</p>	<p>Mélange harmonie Bio</p> <p>Blanquette de colin MSC</p> <p>Purée de topinambours Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de tortellinis</p> <p>ricotta épinards</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>
Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Mercredi 1er Mars	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
<p>Salade de lentilles</p> <p>Filet de merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Pâtes</p> <p>Gouda</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de riz IGP</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Notre gâteau cacao</p>	 <p>Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillés</p> <p>Saint môret</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

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




Mardi Gras !

Découvrez le menu sur **L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**