



TERRES DE
CUISINE

Le Menu de la Cantine

Commune du
Pont du Gard



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio /	Salade verte Bio Saucisse de Toulouse Saumon MSC sauce curry Purée de potiron Bio /	Salade de pommes de terre Bio Poulet rôti Label Rouge Colin MSC sauce oignons Petits pois Bio /	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC
Petit suisse sucré Fruit de saison IGP /	Saint Nectaire AOP Couronne des Rois /	Saint Môret Fruit de saison Bio /	Carré Président Romequin de fromage blanc et sucre
Pâté de campagne Œuf dur Bio mayonnaise Nuggets de blé /	Carbonara de saumon MSC Salade de maïs Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe /	Notre cake tomate basilic Tajine de boeuf Semoule Bio Yaourt sucré Fruit de saison IGP /	Salade de pépinettes Mouliné d'épinards Bio Fromage frais demi sel Crème dessert vanille
Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio Local			

Une bonne année à tous !
Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Vive la galette
des rois !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.	IGP : Indication Géographique Protégée	AOP : Appellation d'Origine Protégée	Label Rouge	Viande de qualité supérieure
Seule la composante principale est Bio	Protégée	Protégée	Viande de qualité supérieure	Viande de qualité supérieure
Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats	Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.			



Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage	Carottes râpées Bio	Verre de sirop de fraise	Salade de lentilles et maïs
Steak haché	Chili de haricots rouges Bio	Salade verte Bio	
Hoki MSC sauce vierge	Riz IGP Bio	Tartiflette Bio	
Haricots verts Bio	Bûche mi-chèvre à la coupe	/	
Fruit de saison Bio	Brie à la coupe	Tartiflette végétarienne	
	Liégeois chocolat	Chantilly et	
		Noir Gâteau Mystère (présence d'amandes)	
Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier	
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Pizza au fromage	Taboulé Bio	
Jambon blanc Label Rouge	Ragoût de bœuf	Colin MSC mounieuse et citron	
Merlu MSC sauce crème d'aneth	Quenelles Bio sauce safranée	Gratin de potiron Bio	
Purée de pommes de terre Bio	Carottes sautées Bio	Comté AOP à la coupe	
Samos	Petit suisse sucré	Fruit de saison Bio	
Kanéquin de fromage blanc et confiture de fraise			Notre cake à la noix de coco

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composition précise est Bio.	IGP : Indication Géographique d'Origine Protégée	AOP : Appellation d'Origine Protégée
Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats	Dès aleas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.	
V égétarien	Label Rouge Viande de qualité supérieure	Menu Repas de destination des écoles
		Aide UE à
		lutter contre la