



Le Menu de la Cantine

Communes du Pont du Gard
Egalim




Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Végé Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade pépinettes italienne</p> <p>Braisé de bœuf stroganov</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>MENU DRACULA</p> <p>Betteraves</p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis et aux lardons</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	Férié
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Emmental</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Riz IGP pilaf</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Mousse de pois chiche au curcuma sur toast</p> <p>Végé Raviolis Bio</p> <p>au potimarron</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



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



Le menu enchanté

Découvrez le menu sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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

Végé 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.

Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
 LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !" 				
<p>Carottes Bio râpées</p> <p> Dhal de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Coupe Île flottante</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Duo de choux Bio</p> <p>Poulet Label rouge basquaise</p> <p>Macaronnis</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc Local</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Betteraves Bio en salade</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
<p>Salade de boulgour</p> <p>Loubia de veau aux haricots blancs</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Bûche Bio de chèvre à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de Tortellinis à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Filet de merlu MSC sauce crème échalote</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Notre Cake à l'emmental</p> <p>Œuf dur Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés et croûtons</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio Râpées</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Coquillettes en gratin</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Semaine européenne de la réduction des déchets

