



# Le Menu de la Cantine

Ville de  
Pierrevent




Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
 Taboulé Quenelles gratinées <b>Epinards moulinés Bio</b> Petit suisse sucré 	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> Saucisse de Francfort Lentilles au jus Bûche de chèvre à la coupe Beignet au chocolat	Pizza au fromage <b>Sauté de dinde Label Rouge</b> <b>Haricots verts Bio</b> Saint morêt Flan caramel	<b>Salade verte Bio</b> Potée de bœuf Tortis Emmental à la coupe Fromage blanc sucré	Salade de pommes de terre aux légumes <b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b> <b>Brocolis à la crème Bio</b> Coulommiers à la coupe 
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<b>Carottes râpées Bio</b> Hachis parmentier au bœuf Carré président Yaourt aromatisé	Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron <b>Choux fleurs mornay Bio</b> Vache picon 	<b>Salade verte et maïs Bio</b> <b>Notre omelette Bio</b>  <b>Petits pois Bio</b> Edam à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	Tartinable de haricots blancs et toast Rôti de porc Galettes de légumes Camembert à la coupe Crème dessert vanille	<b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b>  Tortellinis ricotta épinards sauce tomate Yaourt sucré 



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



**Mardi Gras !**  
 Découvrez le menu sur  
 L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE



**CARNAVAL**

 **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**  
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats 
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

TERRES DE CUISINE  **Le Menu de la Cantine** Ville de **Pierrevert**    

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Pâté de campagne Gratin de gnocchis légumes et emmental Brie à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	 Verre de sirop de menthe Œuf dur Bio mayonnaise Poulet rôti Bio Pommes de terre rissolées Petit louis à tartiner Purée de pommes Bio et chantilly  <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de riz IGP aux légumes Galopin de veau Epinards moulinés Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry de pois chiches  Semoule Petit suisse sucré Notre cake à la fleur d'oranger	Salade d'épeautre au pesto rouge Notre terrine de colin MSC Purée de carottes Bio Emmental à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Steak haché sauce pizzaïole Frites  <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> Purée de fruits Bio	Salade de coquillettes aux légumes Hoki MSC sauce colombo Haricots verts Bio Bûche du pilat à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	Carottes râpées Bio Axoa de bœuf Boulgour Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	Jambon blanc Label Rouge Truffade (gratin de pommes de terre et Cantal AOP) Salade verte Bio Ramequin de fromage blanc et confiture	Macédoine mayonnaise  Pané de blé Choux fleurs mornay Bio Yaourt sucré Notre moelleux aux poires

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

*Les menus plaisir* **Le menu cocotte**  
**MARDI 18 MARS**  
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE 



Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<b>Salade verte Bio</b> Carbonara de porc Tortis Emmental à la coupe Yaourt aromatisé	 Salade de maïs <b>Tortilla de pommes de terre Bio</b> <b>Epinards Bio moulinés</b> Vache Picon  <b>Fruit de saison Bio</b>	Tapenade sur toasts Boulettes de bœuf <b>Mouliné de butternut Bio</b> Brie à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de betteraves Bio</b> Financière de bœuf <b>Riz IGP</b> Camembert à la coupe Flan caramel	<b>Notre cake Cantal et légumes</b> <b>Pépites de colin MSC et citron</b> <b>Carottes Bio sautées</b> Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

-  Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
-  Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
-  100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
-  Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
-  Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
-  Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
-  Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

**Développement Durable**  
 Du 20 au 26 septembre  
 Suivez nous sur  
 L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE



 **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**  
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats 
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.