



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p>Salade verte Bio et dés de mimolette</p> <p>Galopin de veau sauce tomate origan</p> <p><i>Emincé végétal sauce tomate origan</i></p> <p>Coquillettes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage Merlu MSC sauce basilic</p> <p><i>Quenelles natures sauce aurore</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt nature et crème de châtaignes</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Notre cake au cantal et aux légumes</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Thon mayonnaise</p> <p><i>Œufs durs mayonnaise</i></p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Asperges vinaigrette</p> <p>DE LOCAL PASSE LA CANTINE</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p><i>Blé</i></p> <p>Gouda</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture abricot</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p><i>Pané de blé épinards</i></p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fraises</p>	<p>Végé</p> <p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de pommes</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

La fraise, un fruit de saison

Découvrez les menus 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
Végé : Menu Végétarien
Local : 150 km max d'Alès
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.



Le Menu de la Cantine la Calmette




Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Végé</p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP</p> <p>au poulet Label Rouge</p> <p><i>Paëlla végétarienne</i></p> <p>Lozère vache à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Notre frittata aux légumes</i></p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Cerises</p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella panés</i></p> <p>Frites et mayonnaise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>local</p> <p>Tartinable de brandade sur toast</p> <p><i>Tartinable de pois chiches sur toast</i></p> <p>Wok de bœuf</p> <p><i>Wok de lentilles corail</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>FERIE</p> <p>Ascension</p>	



Nos Pâtes sont 95% françaises

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



Les menus plaisir

Découvrez les menus **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

