




Le Menu de la Cantine

Ville de
Forcalquier




Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
<div>Végé</div> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio - Riz IGP Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<div>local</div> <p>REPAS TERROIR</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Colin MSC sauce basilic</p> <p>Pennes Bio</p> <p>Yaourt sucré de la ferme du Buissonet</p> <div>Fruit de saison Bio</div>	<p>Galopin de veau</p> <p>Pané de blé</p> <p>Mouliné de butternut Bio - Boulgour Bio</p> <div>Saint Marcellin IGP à la coupe</div> <p>Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio et maïs Bio</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta à l'emmental Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Colin MSC sauce provençale</p> <p>/</p> <p>Carottes sautées Bio - Lentilles Bio</p> <p>Pain d'épices</p> <div>Fruit de saison Bio</div>
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
<p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Gratin de tortis Bio</p> <p>tomates et mozzarella</p> <p>/</p> <div>Fruit de saison Bio</div>	<p>Steak haché</p> <p>Colin MSC sauce tomate basilic</p> <p>Petits pois Bio - Gnocchis Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Risotto IGP Bio</p> <p>au saumon MSC</p> <p>/</p> <p>Père Noël en chocolat</p> <p>Notre fondant au chocolat</p>	<p>Emincé de porc</p> <p>Hoki MSC sauce citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème - Purée de patates douces Bio</p> <p>Comté AOP à la coupe</p> <div>Fruit de saison IGP</div>	<div>Végé</div> <p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Pois chiches et ses légumes Bio aux épices</p> <p>Semoule Bio</p> <p>/</p> <p>Flan caramel Bio</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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



La clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
<div>Végé</div> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio - Pommes de terre Bio</p> <p>Tomme des châteaux Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<div>Végé</div> <p>Taboulé Bio</p> <p>Falafels Bio et Ketchup</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental - Boulgour Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><i>Noël!</i></p> <p>Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes</p> <p>Saumon MSC sauce aux cèpes</p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant au chocolat Chantilly</p> <p>Père Noël en chocolat et Clémentine IGP</p>	<p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio béchamel à l'emmental - Riz IGP Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 22 Décembre	Mardi 23 Décembre	Mercredi 24 Décembre	Jeudi 25 Décembre	Vendredi 26 Décembre
Lundi 29 Décembre	Mardi 30 Décembre	Mercredi 31 Décembre	Jeudi 1er Janvier	Vendredi 02 Janvier
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Pommes de terre Bio</p> <p>Liégeois vanille</p>	<div>Végé</div> <p>Notre frittata Bio aux oignons</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio - Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paupiette de veau sauce provençale</p> <p>Saumon MSC sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Brownie à découper</p>		<p>Lamelles d'encornets sauce tandoori</p> <p>/</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>