



Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
La Fête des Fruits et Légumes Frais			
Paupiette de veau	Pâté de campagne	REPAS FROID Tomate vinaigrette	Végé Notre Fritata Bio aux courgettes
Tian de légumes Bio	Raviolis Bio	Rôti de dinde Label rouge	Pommes de terre rissolées
Bûche de chèvre à la coupe	à l'aubergine	Taboulé -	Petit moulé nature
Fruit Bio de saison	Pêche au sirop	Salade de haricots verts Bio	Cerises
Végé			
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
Bouchées de blé thaï	Coleslaw de courgettes Bio	REPAS FROID Concombres Bio vinaigrette	Notre cake tomate basilic
Ratatouille Bio	Taureau basquaise	Jambon blanc label rouge	Beignets de calamars et citron
Emmental à la coupe	Polenta -	Salade de pépinettes -	Carottes Bio à l'échalote -
Melon	Petits pois Bio	Betteraves Bio vinaigrette	Blé
	Mousse au chocolat Bio	Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Fruit Bio de saison

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

C'est de saison!

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Le Menu de la Cantine



Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Pommes noisette - Petits pois Bio</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>RÉPAS FROID</p> <p>Salade de farfalles italienne - Concombre Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de riz IGP aux crudités</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Courgettes Bio - Patates douces Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Notre gâteau yaourt</p>
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Carottes Bio persillées -</p> <p>Semoule</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Steak haché au jus Bio</p> <p>Riz IGP aux épices -</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Compote</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronnis</p> <p>sauce à l'arrabiata bio</p> <p>Melon Bio</p>	<p>RÉPAS FROID</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Donut's</p>
Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet
<p>Salade à la grecque Bio (concombres, tomates, olives)</p> <p>Filet de colin MSC sauce vierge</p> <p>Polenta à la tomate -</p> <p>Aubergines Bio à la parmesane</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée au fromage</p> <p>Ratatouille Bio -</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais -</p> <p>Riz IGP</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>RÉPAS DE FIN D'ANNÉE</p> <p>RÉPAS FROID</p> <p>Pain</p> <p>Bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p>



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




Bonnes vacances !

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

