



# Le Menu de la Cantine




Lundi 8 Juillet	Mardi 9 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet
<p>Tomates Bio</p> <p>Colin MSC sauce basquaise</p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade à la grecque Bio (tomates, concombres et olives)</p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Salade de tortis des îles (surimi)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Menu Plaisir</b></p> <p><b>Wok de dinde label Rouge</b></p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Notre burger au boeuf (steak haché)</p> <p>Frites</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet
<p>Pizza</p> <p>Paupiette de veau sauce provençale</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Paëlla IGP de dinde Label Rouge</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade verte Bio et dès de mimolette</p> <p>Macaronis semi complètes Bio à la norma Bio</p> <p>Glace</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Tomates Bio</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Pêcheur (thon)</p> <p>Petit moulé</p> <p>Flan chocolat</p>



**Nos Pâtes sont 95% françaises**

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




**les Menu Plaisir**




Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





# Le Menu de la Cantine



Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet
<p><b>Salade à la grecque Bio</b> (tomates, concombres et olives)</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Salade de pépinettes</p> <p> Gouda</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP</b> à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio</b> de saison</p>	<p><b>Salade fantaisie Bio</b></p> <p>et dés d'emmental</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Mousse de pois chiches</b> sur toast</p> <p><b>Notre wrap mozzarella panée</b></p> <p><b>Menu plaisir</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p><b>Notre feuilleté aux pommes</b></p>	<p><b>Melon Bio</b></p> <p>Colin MSC sauce yassa</p> <p>Riz IGP</p> <p><b>Végé</b> Petit beurre</p> <p>Glace</p>
Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jeudi 1er Août	Vendredi 2 Août
<p>Salade de pommes de terre espagnole</p> <p>Steak haché au jus</p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio</b> de saison</p>	<p><b>Notre thoïonade</b></p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit Bio</b> de saison</p>	<p><b>Tzatziki de concombres Bio</b></p> <p><b>Loubia de dinde label Rouge</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b> à l'origan</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Donuts</p>	<p><b>Notre cake basilic</b></p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio</b> de saison</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Tomates Bio</b></p> <p><b>Œufs durs Bio</b> mayonnaise </p> <p>Taboulé</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois vanille</p>



**Nos viandes et charcuteries  
sont 100% françaises  
et locales\***




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

*les Menu Plaisir*

Découvrez le menu  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

