

Le Menu de la Cantine





Lundi 07 Juillet

Tomates Bio

Burger de bœuf Plais Frites

Glace

Emmental

Lundi 14 Fuillet

FERIE

Mardi 08 Fuillet

Salade de pépinettes

Paupiette de veau

Petits pois Bio

Saint Marcellin IGP à la coupe

Fruit de saison Bio

Mardi 15 Juillet

Salade de betteraves

Saucisse de Francfort

Purée de pommes de terre

Bûche du pilat à la coupe

Fruit de saison Bio

Mercredi 09 Juillet

Carottes Bio râpées

Paëlla au riz IGP Bio

à la dinde Bio

Vache picon

Flan caramel

Mercredi 16 Juillet

Salade de lentilles

Bâtonnets de colin MSC pané et citron

Haricots verts Bio

Camembert à la coupe

Fruit de saison Bio

Teudi 10 Tuillet

Salade verte Bio

Salade de tortis

tomates et mozzarella

Yaourt sucré

Notre clafoutis ananas coco

Teudi 17 Fuillet

Salade verte Bio

Bolognaise de bœuf

Macaronis

Mimolette à la coupe

Glace

Vendredi 11 Juillet

Taboulé

Pépites de colin MSC pané et citron

Courgettes Bio à la tomate

Edam à la coupe

Melon Bio

Vendredi 18 Fuillet

Pizza au fromage

Notre omelette soufflée à l'emmental Bio

Ratatouille Bio

Petit suisse sucré

Fruit de saison Bio



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





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





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



Le Menu de la Cantine

revent



Lundi 21 Juillet

Salade de coquillettes au pesto vert

Galopin de veau

Haricots verts Bio

Brie à la coupe Ramequin de fromage blanc et sucre

Lundi 28 Tuillet

Salade de blé poivrons tomates

Pilon de poulet Label Rouge

Ratatouille Bio

Mimolette à la coupe

Melon Bio

Mardi 22 Juillet

Caviar d'aubergine Bio et toast

Jambon blanc Label Rouge



Taboulé

Carré de l'Est à la coupe

Fruit de saison Bio

Mardi 29 Tuillet

Tomates Bio

Curry rouge de bœuf

Tortis

Gouda à la coupe

Glace

Mercredi 23 Juillet

Melon Bio

Tajine de bœuf

Boulgour

Gouda à la coupe

Glace

Mercredi 30 Tuillet

Rillettes de porc

Nuggets de blé et Ketchup

Carottes Bio sautées

Petit moulé

Ananas au sirop

Teudi 24 Tuillet **Tomates Bio**

Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés



Notre moelleux aux fruits

Teudi 31 Tuillet

Salade de concombres et maïs Bio

Salade de pommes de terre

au thon MSC et mavonnaise



Crème anglaise

Notre cake au cacao

Vendredi 25 Juillet

Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast

Axoa de thon MSC

Riz IGP

Chanteneige

Pastèque Bio

Vendredi 01 Août

Tartinable de pois chiches et toast

Gratin de gnocchis Bio



à la tomate et à l'emmental Bio

Bûche mi-chèvre à la coupe

Fruit de saison Bio



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

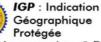
Les Menu Plaisir 💥

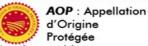
Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



















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

Lundi 07 Juillet	Mardi 08 Juillet	Mercredi 09 Iuillet	Teudi 10 Tuille l	Vendredi 11 Tuillet
Tomates Bio	Salade de pépinettes	Carottes Bio râpées	Salade verte Bio	Taboulé
Burger de bœuf	Paupiette de veau	Paëlla au riz IGP Bio	Salade de tortis	Pépites de colin MSC pané et citron
Frites	Petits pois Bio	à la dinde Bio	tomates et mozzarella	Courgettes Bio à la tomate
Emmental	Saint Marcellin IGP à la coupe	Vache picon	Yaourt sucré	Edam à la coupe
Glace	Fruit de saison Bio	Flan caramel	Notre clafoutis ananas coco	Melon Bio
Lundi 14 Juille l	Mardi 15 Juille l	Mercredi 16 Juillet	Jeudi 17 Juillet	Vendredi 18 Juillet
FERIE	Salade de betteraves	Salade de lentilles	Salade verte Bio	Pizza au fromage
	Saucisse de Francfort	Bâtonnets de colin MSC pané et citron	Bolognaise de bœuf	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio
	Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio	Macaronis	Ratatouille Bio
	Bûche du pilat à la coupe	Camembert à la coupe	Mimolette à la coupe	Petit suisse sucré
	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Glace	Fruit de saison Bio
Lundi 21 Juille l	Mardi 22 Juillet	Mercredi 23 Juillet	Teudi 24 Tuillet	Vendredi 25 Juillet
Salade de coquillettes au pesto vert	Notre flan d'aubergines Bio sauce tomate	Melon Bio	Tomates Bio	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast
Galopin de veau	Jambon blanc Label Rouge	Tajine de bœuf	Wrap aux bâtonnets de , mozzarella panés	Axoa de thon MSC
Haricots verts Bio	Taboulé	Boulgour	enu Plais Chips	Riz IGP
Brie à la coupe	Carré de l'Est à la coupe	Gouda à la coupe	Yaourt sucré	Chanteneige
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison Bio	Glace	Notre moelleux aux fruits	Pastèque Bio
Lundi 28 Juillet	Mardi 29 Juillet	Mercredi 30 Juillet	Teudi 31 Juille l	Vendredi 01 Aoûl
Salade de blé poivrons tomates	Tomates Bio	Rillettes de porc	Salade de concombres et maïs Bio	Tartinable de pois chiches et toast
Pilon de poulet Label Rouge	Curry rouge de bœuf	Nuggets de blé et Ketchup	Salade de pommes de terre	Gratin de gnocchis Bio
Ratatouille Bio	Tortis	Carottes Bio sautées	au thon MSC et mayonnaise	à la tomate et à l'emmental Bio
Mimolette à la coupe	Gouda à la coupe	Petit moulé	Crème anglaise	Bûche mi-chèvre à la coupe
Melon Bio	Glace	Ananas au sirop	Notre cake au cacao	Fruit de saison Bio