



# Le Menu de la Cantine

St André d'Olérargues




Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
 <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p><b>Paëlla de riz IGP</b> <b>à la dinde Label Rouge</b></p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu sauce vierge</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>/</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>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>/</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade blé au pesto</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Axoa de thon</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Edam</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>Ascension</b></p>	



**Nos Pâtes sont 95% françaises**

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




*Les menus plaisir* **Fish'n chips**

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

 **Menu végétarien**

 **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.

Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p><i>Tortellinis sauce tomate</i></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> </p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de maïs</p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Courgettes sautées Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p> REPAS FROID</p> <p>Rillettes de porc <i>Rillettes de thon</i></p> <p>Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cerises</p>	<p> <b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental</p> <p>Chili végétarien aux haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>/</p> <p><b>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</b></p>
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<p><b>FERIE</b></p> <p><b>Lundi de Pentecôte</b></p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de bœuf <b>aux carottes Bio</b></p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b> </p> <p>/</p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p>Macaronis à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Cantafrais</p> <p><b>Notre gâteau à la fleur d'oranger</b></p>

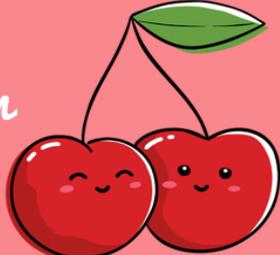


**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



*La cerise, un fruit de saison*

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
<b>Salade de betteraves Bio</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b> <i>Pané de blé épinards</i> Frites Emmental Melon	<b>Salade de concombres et maïs Bio</b> <b>Salade de riz IGP au surimi MSC</b> / Crème anglaise Madeleine	<b>Salade de tomates Bio</b> et billes de mozzarella Lasagnes de bœuf <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan caramel	Pizza au fromage <b>Quenelles Bio sauce safranée</b> / <b>Haricots verts Bio</b> Yaourt sucré Fruit de saison

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
---------------	---------------	---------------	------------------

**La semaine sans sucre raffiné**

Salade de blé espagnole <b>Notre tortilla de pommes de terre Bio</b> / <b>Courgettes sautées Bio</b> Carré président <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette <b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Thon mayonnaise</i> <b>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</b> Ramequin de fromage blanc nature et miel	<b>Salade de concombres et tomates Bio</b> Tajine de bœuf <i>Tajine de colin</i> Semoule Edam <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de petit épeautre au pesto rouge Beignets de calamar et citron / <b>Purée de carottes Bio</b> Petit suisse nature <b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b>
--	--	---	--

Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
<b>Salade verte Bio</b> Steak haché et Ketchup <i>Pané fromager et ketchup</i> Tortis Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat	Tapenade sur toast Saucisse de Francfort <i>Hoki sauce safranée</i> <b>Petits pois Bio</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	Taboulé <b>Colin MSC sauce vierge</b> <i>Emincé de végétale sauce provençale</i> <b>Haricots verts Bio</b> Emmental à la coupe <b>Melon Bio</b>	<b>Tomates cerises</b> Bagnat à l'œuf / Chips Yaourt à boire à la vanille

**La semaine sans sucre raffiné**

DU 23 AU 27 JUIN

Découvrez les menus  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



**C'est les vacances !**

Bel été à tous

