








Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Edam</p> <p>Salade de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et croutons</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises</p>	 <p>Concombres Bio au fromage blanc et toast</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)</p> <p>et coulis de caramel</p>	<p>Salade de coquillettes à la tapenade</p>  <p>Crêpe au fromage</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p>
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p>FERIE</p> <p>Lundi</p> <p>de Pentecôte</p>	 <p>Taboulé</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Riz IGP</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Crème dessert vanille</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

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





Le menu plaisir


Rendez-vous 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 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
<p>Tapenade sur toast</p> <p> Crêpe au fromage</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry rouge de dinde Label rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Carré président</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Cerises</p>
Lundi 03 Juin	Mardi 09 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p> La semaine sans sucre raffiné </p>			
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Marmite de colin MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Ramequin de purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Frites</p> <p>Saint môret</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p> Salade verte et maïs Bio</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>sauce aubergines tomate Bio</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>


La semaine sans sucre raffiné
DU 8 AU 12 JUIN Découvrez les menus **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**




La cerise, un fruit de saison
 Découvrez les menus **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**






Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf Courgettes à la parmesane Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison	 Salade verte Bio et dès d'emmental Jambon blanc Label Rouge Salade de coquillettes au pesto Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron Pommes de terre au four Mimolette Liégeois vanille	Pizza au fromage Notre omelette Bio au four aux oignons  Epinards Bio à la béchamel Samos   Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade verte Bio Wok de bœuf Bio Riz IGP Gouda   Melon Bio	 Salade de pépinettes Nuggets de blé Salade de concombres et tomates Bio Tartare Crème dessert au chocolat	  Carottes râpées Bio Rôti de porc Froid Tortis et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	 Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise Salade de maïs tomates Bio Petit suisse sucré   Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort Haricots verts Bio Brie à la coupe Fruit de saison	  Melon Bio Bolognaise de saumon MSC Coquillettes et râpé Carré président Flan chocolat	Salade verte Bio et dès de mimolette Rôti de veau Froid Pommes rosties Notre cake à la noix de coco	 Tomates cerises Sandwich crémeux au jambon Label Rouge Chips Yaourt à boire à la fraise 



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est les vacances !
Un bel été à tous

