

Le Menu de la Cantine



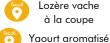
Lundi 3 Juin

Salade verte Bio



Galette de soja

Macaronis au pesto



de Lozère

Madi 4 Juin Pizza

Notre frittata de légumes

Epinards Bio moulinés

Petit suisse sucré



Mercredi 5 Auin

Betteraves Bio vinaigrette

Paleron de bœuf sauce provençale Quenelles natures sauce provençale Blé

Emmental à la coupe

Fruit Bio de saison

Heudi 6 Huin **Tomates**

et billes de mozzarella

Saucisse de Toulouse et ketchup

Pané de blé épinards et ketchup

Galettes de légumes

Notre gâteau au yaourt et coco

Vendredi 7 Juin

Concombres Bio au fromage blanc

Zarzuela de colin MSC

Pois chiches sauce tomate

Semoule

Vache picon

Purée de fruits Bio artisanale



Lundi 10 Juin

Mardi 11 Juin

Mercredi 12 Juin

Jeudi 13 Juin

Vendredi 14 Juin



La semaine faible en sucre raffiné

Salade d'épeautre au pesto rouge

Galopin de veau

Pané fromager

Purée de courgettes Bio

Coulommiers à la coupe



Fruit Bio de saison

Salade verte Bio

et dès de mimolette

Chili de haricots rouges

Riz IGP

Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra

Taboulé Pain de viande (bœuf) Notre Omelette soufflée

Ratatouille Bio

Saint Marcellin IGP à la coupe

Fruit Bio de saison

Rillettes de porc Tapenade sur toast

Tortis

sauce à l'arrabiata Bio

Edam



Cerises

Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)



Salade

Niçoise

Salade niçoise végétarienne

Cotentin

Notre fondant chocolat (IG Bas)



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison





C'est la semaine faible en sucre raffiné

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



végétarien



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



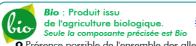
Mardi 18 Juin Jeudi 20 Juin Lundi 17 Juin Mercredi 19 Juin Vendredi 21 Juin Melon Salade de pommes de terre gribiche Concombres Bio vinaigrette Notre cake mozzarella et légumes Tomates Bio en salade Curry rouge de bœuf et dès d'emmental Jambon blanc Label Rouge Nuggets de blé Gratin de coauillettes Curry rouge de lentilles corail Œufs durs **Parmentier Bio** de brandade Haricots verts Bio à l'ail Carottes Bio aux oignons à la mozzarella Taboulé Pavé de Lozère Parmentier Bio véaétal Chanteneiae Fromage fouetté Petit suisse sucré à la coupe Purée de fruits Bio Ramequin de fromage blanc Fruit Bio de saison Flan caramel Fruit Bio de saison artisanale et crème de châtaignes Mercredi 26 Juin Lundi 24 Juin Mardi 25 Auin Heudi 27 Huin Vendredi 28 Juin Salade de maïs-thon Melon Salade de riz IGP américaine Tomates Bio en salade Taboulé Salade de maïs crudités Salade de tortis Tajine de bœuf Steak haché - ketchup Bâtonnets de colin MSC et citron Notre omelette soufflée Tajine de pois chiches Pané de blé et ketchup Batonnets de mozzarella pânés Italienne (mozzarella) Epinards Bio moulinés Courgettes Bio au citron Frites Ratatouilles BIO Yaourt aromatisé Camembert à la coupe Saint Môret Coulommiers à la coupe Petit suisse sucré de Lozère vanille Fruit Bio de saison Madeleine Fruit Bio de saison Mousse au chocolat Fruit Bio de saison Lundi 1er Juillet Mardi 2 Juillet Mercredi 3 Juillet Heudi 4 Huillet Vendredi 5 Juillet Mousse de pois Salade verte Bio Salade de pommes de terre orientale Melon Tomates cerises chiches sur toast Notre club suédois Curry coco de poulet et dès de mimolette Paupiette de veau thon-œuf Label Rouge Crêpe au fromage (fait sur office, avec pain suédois en Boulettes de bœuf sauce provençale Quenelles nature sauce mornay Curry coco de lentilles plaque, mélange thon mayo) Notre club suédois à l'œuf Boulettes de soja sauce provençale Courgettes Bio à la parmesane Riz IGP Haricots verts Bio à l'origan Coquillettes Emmental à la coupe Edam Petit moulé Yaourt à boire Ramequin de fromage blanc nature Fruit Bio de saison Purée de fruits Bio Fruit Bio de saison Beignet au chocolat et confiture abricots



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.











AOP : Appellation d'Origine Protégée









