













Le Menu de la Cantine








Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Label rouge</p> <p>Galette de soja</p> <p>Macaronis au pesto</p> <p> Lozère vache à la coupe</p> <p> Yaourt aromatisé de Lozère</p>	<p> Pizza</p> <p>Notre frittata de légumes</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p> Saucisse de Toulouse et ketchup</p> <p>Pané de blé épinards et ketchup</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Note gâteau au yaourt et spiruline </p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p> Salade taboulé</p> <p>à l'œuf</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale </p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin



La semaine sans sucre raffiné



<p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Pané fromager</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p> Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de fromage blanc  et confiture Bio extra</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Tortis</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Edam</p> <p> Cerises</p>	<p>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</p> <p> Salade Niçoise</p> <p>Salade niçoise végétarienne</p> <p>Cotentin</p> <p>Notre cake carottes amande</p>
---	--	---	--



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




La semaine sans sucre raffiné

DU 10 AU 14 JUIN

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE







Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p>Végé</p> <p>Melon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Chanteneige</p> <p>Local Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Salade de pommes de terre gribiche</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p>Curry rouge de lentilles corail</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Local Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Local Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Œufs durs</p> <p>Taboulé</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates Bio en salade</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Local Parmentier Bio de brandade</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p>Local Ramequin de fromage blanc et crème de châtaignes</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade de maïs-thon</p> <p>Salade de maïs crus</p> <p>Notre omelette soufflée</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Local Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Melon</p> <p>Salade de tortis Italienne (mozzarella)</p> <p>Local Yaourt aromatisé de Lozère vanille</p> <p>Madeleine</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Tomates Bio en salade</p> <p>Steak haché - ketchup</p> <p>Pané de blé et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Saint Môret</p> <p>Notre fondant au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Local Ratatouilles BIO</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture abricots</p> <p>Local</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Quenelles nature sauce oignons</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Local Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Tomates cerises</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Notre bagnat au thon</p> <p>Notre bagnat à l'œuf</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Beignet au chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été!



bio **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

Végé **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.