



Le Menu de la Cantine



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Salade verte Bio Poulet rôti 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>Zarzuela de colin MSC</p> <p>Pois chiches sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale </p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 			
<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 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</p> <p>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
 Melon Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Chanteneige  Purée de fruits Bio artisanale  Fruit Bio de saison	Salade de pommes de terre gribiche Curry rouge de bœuf Curry rouge de lentilles corail Carottes Bio aux oignons  Pavé de Lozère à la coupe  Fruit Bio de saison	REPAS FROID Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Label Rouge Œufs durs Taboulé Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Tomates Bio en salade et dès d'emmental  Parmentier Bio de brandade Parmentier Bio végétal  Ramequin de fromage blanc et crème de châtaignes
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Salade de maïs-thon Salade de maïs crus Notre omelette soufflée Epinards Bio moulinés Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison	 Melon Salade de tortis Italienne (mozzarella)  Yaourt aromatisé de Lozère vanille Madeleine REPAS FROID	Tomates Bio en salade Steak haché - ketchup Pané de blé et ketchup Frites Saint Môret Notre fondant au chocolat	Taboulé Bâtonnets de colin MSC et citron Batonnets de mozzarella panés  Ratatouilles BIO Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Salade verte Bio et dès de mimolette Boulettes de bœuf sauce provençale Boulettes de soja sauce tomate Coquillettes Ramequin de fromage blanc nature et confiture abricots 	Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Quenelles nature sauce oignons Courgettes Bio à la parmesane Emmental à la coupe  Fruit Bio de saison	 Mousse de pois chiches sur toast Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Petit moulé Fruit Bio de saison	REPAS DE FIN D'ANNÉE! Tomates cerises Notre bagnat au thon Notre bagnat à l'œuf Yaourt à boire Beignet au chocolat REPAS FROID



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été!



 **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.