









Lundi 06 Juillet	Mardi 07 Juillet	Mercredi 08 Juillet	Jeudi 09 Juillet	Vendredi 10 Juillet
<p>Saucisse de Francfort</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Melon Bio</p>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Salade de haricots verts Bio</p> <p>Thon MSC et maïs</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Wok de dinde Label Rouge</p> <p><i>Wok de lentilles corail</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Notre Burger de bœuf</p> <p><i>Notre Burger de végétarien</i></p> <p> et Cheddar</p> <p>Frites</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>	<p> Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>   Ratatouille Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 13 Juillet	Mardi 14 Juillet	Mercredi 15 Juillet	Jeudi 16 Juillet	Vendredi 17 Juillet
<p>Colin MSC sauce provençale</p> <p>/</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE</p>	<p> Salade de tortis aux crudités</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p><i>Bolognaise de saumon MSC</i></p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises</p>	<p> Verre de sirop d'orange</p> <p>Pâté de campagne</p> <p><i>Ceuf dur Bio mayonnaise</i></p> <p>Notre pizza au fromage</p> <p>/</p> <p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>/</p> <p>Glace</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

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












Les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 20 Juillet	Mardi 21 Juillet	Mercredi 22 Juillet	Jeudi 23 Juillet	Vendredi 24 Juillet
 Jambon blanc Label Rouge Tranche végétale Taboulé Camembert à la coupe Melon Bio	 Taponade sur toast Nuggets de blé /   Ratatouille Bio Pastèque Bio	Tomates Bio Tajine de dinde Label Rouge Tajine de pois chiches Semoule Liégeois chocolat	 Verre de sirop de citron Pain de viande de bœuf et Ketchup Hoki MSC sauce tomate Gratin de courgettes Bio Petit suisse sucré Notre moelleux aux fruits	Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Axa de colin MSC / Riz IGP Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 27 Juillet	Mardi 28 Juillet	Mercredi 29 Juillet	Jeudi 30 Juillet	Vendredi 31 Juillet
Pizza au fromage Merlu MSC sauce aurore / Carottes Bio sautées Melon Bio	Salade de coquillettes au pesto Surimi MSC mayonnaise / Salade de maïs et tomates Bio Fruit de saison Bio	 Dahl de lentilles Bio / Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes Bio râpées maison Fish and chips (Bâtonnets de colin panés et Frites) /  Crème anglaise Notre cake au cacao	 Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast Rôti de porc Froid Œuf dur Bio mayonnaise Taboulé Glace


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Les menus plaisir


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**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.