



Lundi 05 Juin Mardi 06 Juin Mercredi 07 Juin Jeudi 08 Juin Vendredi 09 Juin

La Fête des Fruits et Légumes Frais

<p>Crêpe au fromage</p> <p>Paupiette de veau sauce pesto</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Gnocchis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Corbeille</p> <p>de fruits BIO</p>	<p>Pâté de campagne BIO Pâté de volaille BIO Cornichons</p> <p>Lasagnes BIO aux légumes BIO du Soleil</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Saint morêt BIO</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Chantilly</p>	<p>Salade grecque BIO (concombres, tomates, olives)</p> <p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p>Riz IGP</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Tomme de Savoie IGP à la coupe</p> <p>Glace Chocolat ou Vanille</p> <p>Pot/maternelles</p> <p>Cônes/élémentaires</p>	<p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>Moussaka</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Tomates Mozzarella</p> <p>Raviolis Ricotta Épinards</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Moelleux aux pommes maison</p>
---	--	--	---	--

Lundi 12 Juin Mardi 13 Juin Mercredi 14 Juin Jeudi 15 Juin Vendredi 16 Juin

Menu élaboré par les élèves de CE1- Ecole JM Cousteau

<p>Melon de Cavaillon</p> <p>Melon jaune</p> <p>Spaghettis à la Bolognaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Gruyère</p> <p>Fraises chantilly</p> <p>ou bien fruits de saison selon arrivage</p>	<p>Salade Maïs Thon</p> <p>Taboulé</p> <p>Escalope de Poulet</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Tomates à la Provençale</p> <p>Petits suisse aux fruits</p> <p>Petits suisse nature + sucre</p> <p>Cerises</p> <p>ou bien fruits de saison selon arrivage</p>	<p>Salade verte</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Raviolis Ricotta / Épinards</p> <p>Tome</p> <p>Comté</p> <p>Glace Chocolat ou Vanille</p> <p>Pot/maternelles</p> <p>Battonnet/élémentaires</p>	<p>Pizza 4 fromages</p> <p>Nuggets végétarien</p> <p>Purée de Pomme de Terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage de Chèvre</p> <p>Babybel</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Chouquettes</p>	<p>Toast tapenade Verte et noire</p> <p>Beignets de Calamar</p> <p>Riz sauce tomates</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Yop vanille</p> <p>Yop fraise</p> <p>Pastèque</p> <p>ou bien fruits de saison selon arrivage</p>
--	--	--	--	--

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

C'est de saison!

Suivez-nous 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

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.

Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
Toast de Sardine Rillettes de thon Boulettes de bœuf sauce provençale Pâtes Haricots beurres Yaourt nature Fromage blanc nature Corbeille de fruits BIO	Salade verte Œuf mimosa Nuggets de blé Frites Courgettes sautées Vache picon Camembert Glace Chocolat ou Vanille Pot/maternelles Cône/élémentaires	Menu de l'École élémentaire La Vernette Melon jaune et Charentais Soupe au Pistou Saint Marcellin IGP à la coupe Saint paulin à la coupe Gâteau Chocolat maison	Salade Pdt, thon, olive, mayo BIO Rôti de porc BIO aux herbes de Provence Petits pois carottes BIO RIZ BIO Gouda BIO Chanteneige BIO Corbeille de fruits BIO	Radis Beurre Salade de concombres Spaghettis aux crevettes sauce tomate et basilic Tomate provençale Plateau de fromages Fruits de saison
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Mercredi 28 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
Tartinable de haricots rouges et toast Salade de lentilles Rosties de pommes de terre Ratatouille Coulommiers à la coupe Bleu à la coupe Corbeille de fruits BIO	Salade Tomates Mozza BIO Sauté de dinde Basquaise BIO Blé pilaf BIO Purée de carottes BIO Bûche de chèvre BIO à la coupe Brie BIO à la coupe Flan au caramel BIO Flan au chocolat BIO	Caviar d'aubergines sur toast Mousse de betteraves Escalope de Poulet sauce tomate Polenta Courgettes Pavé demi sel Petit moulé nature Corbeille de fruits BIO	Batonnets de carottes et concombres sauce yaourt Cappelletti au Bœuf Mimolette Edam Glace Chocolat ou Vanille Pot/maternelles Batonnet/élémentaires	Melon Hot Dog Frites Ketchup Plateau de fromages Gâteau au citron Maison
Lundi 03 Juillet	Mardi 04 Juillet	Mercredi 05 Juillet	Jeudi 06 Juillet	Vendredi 07 Juillet
Taboulé Bio Boulettes de bœuf BIO sauce pizzaïole Haricots verts BIO Polenta BIO Camembert BIO à la coupe Saint paulin BIO à la coupe Corbeille de fruits BIO	Salade de pâtes, tomate, thon, maïs, olives Filet Meunière sauce citron Aubergines sautées Riz IGP sauce tomate Cotentin Vache picon Glace Chocolat ou Vanille Pot/maternelles Batonnet/élémentaires	Friand au chèvre Macaronis à la bolognaise de bœuf Carottes sautées Emmental à la coupe Bûche du pilat à la coupe Yaourt à boire	Notre pizza au fromage Omelette avec Piperade de légumes Pommes de terre sautées Yaourt nature Fromage blanc nature Melon	Tomates cerises Limonade sirop Wrap mozzarella (galette fajitas, bâtonnets de mozzarella panés, salade, sauce cocktail topping) Chips Plateau de fromages Glace Chocolat ou Vanille Pot/maternelles Batonnet/élémentaires



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Bonnes vacances !

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

