



Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Mercredi 05 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin
<p>Coleslaw de radis BIO sauce cocktail</p> <p>Salade de betteraves BIO 10</p> <p>Chipolatas BIO</p> <p>Polenta crémeuse BIO 1 7</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Bûche de chèvre BIO 7</p> <p>Brie BIO à la coupe 7</p> <p>Crème dessert chocolat BIO 7</p> <p>Crème dessert Vanille BIO 7</p>	<p>Wrap à la macédoine 10</p> <p>Houmous 7</p> <p>Frittata aux oignons 3 7</p> <p>Courgettes à la crème 7</p> <p>Pommes sautées</p> <p> Cotentin 7</p> <p>Cantadou 7</p> <p> Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Melon</p> <p>Tzatziki de concombres 7</p> <p>Pain de viande (bœuf) sauce pizzaïole 1 7 3</p> <p>Macaronis 1</p> <p>Vache picon 7</p> <p>Carré président 7</p> <p>Purée de pommes abricots</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Salade de tomates et maïs 10</p> <p>Salade de haricots verts 10</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Petit suisse sucré 7</p> <p>Yaourt sucré 7</p> <p>Notre gâteau madeleine 7</p>	<p>Salade verte 10</p> <p>Surimi mayonnaise 10</p> <p>Paëlla de la mer 2 14 4 au riz IGP 1</p> <p>Plateau 7 de fromages</p> <p> Corbeille de fruits BIO</p>

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



La semaine faible en sucre raffiné

Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p>Salade concombres, tomate BIO et oignons rouges 10</p> <p>Œuf BIO mayonnaise 10</p> <p>Dahl de lentilles BIO 1</p> <p>Riz IGP BIO 1</p> <p>Courgettes BIO</p> <p>Edam BIO 7</p> <p>Gouda BIO 7</p> <p>Ramequin de fromage blanc BIO et miel 7</p> <p>Yaourt nature BIO et miel 7</p>	<p>Feuilleté au fromage 1 7</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives</p> <p>Coulommiers à la coupe 7</p> <p>Emmental à la coupe 7</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Taboulé 1</p> <p>Filet meunière MSC et citron 7 3 1</p> <p>Ratatouille</p> <p>Pâtes coquillettes 1</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe 7</p> <p>Tomme de Savoie IGP à la coupe 7</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Rillettes de poulet</p> <p>Salade verte 10</p> <p>Sauté de porc sauce colombo 1</p> <p>Pennes complètes BIO 1</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Saint paulin à la coupe 7</p> <p>Bûche du pilat à la coupe 7</p> <p>Cerises 7</p>	<p>Tapenade sur toast 1</p> <p>Toast de chèvre 7 1</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise 3 10 4</p> <p>Plateau de fromages 7</p> <p>Notre carrot cake 3 1 7</p>

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- œufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO₂ 12
- lupins 13
- mollusques 14

C'est la semaine faible en sucre raffiné

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Menu de la classe de CE 2 B Mme VERNALE et Mme SAUTOUR école de la Vernette



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Espagne	Angleterre	Provence	Italie	France
Gaspacho de tomate	Coleslaw 7	Tapenade aux olives vertes	Salade verte au parmesan 10	Pâté de campagne
Gaspacho de concombre	Cake aux légumes	Tapenade aux olives noires	Salade de tomate et mozzarella 10	Rosette
Paëlla de aux fruits de mer 2 14 1	Fish and chips 1 3 7	Soupe	Végé Pizza aux trois fromages	Bourguignon de bœuf 1
et pilon de poulet	Frites 7 3 1	au pistou 7	Pizza aux champignons	Duo pommes de terre
Petits pois BIO et poivrons				et Carottes
Ossau Iraty AOP 7	Cheddar 7	Bûche de chèvre à l'huile d'olives 7		Camembert 7
Tomme grise 7	Petit suisse aromatisé BIO			Emmental 7
Melon 7	Donut's 1 7 2	Glace vanille 7	Tiramisu	Salade de 7
Corbeille de fruits BIO	et crème anglaise			fruits frais BIO

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- oeufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO₂ 12
- lupins 13
- mollusques 14


Nos Pâtes sont 95% françaises

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


Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade verte BIO</p> <p>10</p> <p>Carottes râpées BIO</p> <p>10</p> <p>Boulettes de bœuf BIO sauce tomate</p> <p>1</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>1</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>1</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>7</p> <p>Emmental BIO</p> <p>7</p> <p>Crème chocolat BIO</p> <p>8 7</p> <p>Crème vanille BIO</p> <p>7</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>10</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>10</p> <p>Rôti de porc aux herbes</p> <p>1</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>1</p> <p>Semoule</p> <p>1</p> <p>Bûche du pilat</p> <p>7</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>7</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p> <p></p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>10</p> <p>Salade de concombre</p> <p>10</p> <p>Curry de dinde</p> <p>1</p> <p>Riz IGP</p> <p>1</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>7</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>7</p> <p>Sainr môret</p> <p>7</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'italienne</p> <p>10</p> <p>Salade de maïs et thon</p> <p>4 10</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>1 3 7 4</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>7 1</p> <p>Polenta</p> <p>1 7</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>7</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>7</p> <p>Glace vanille</p> <p>7</p> <p>Glace chocolat</p> <p>8 7</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>7 1</p> <p>Gnocchis sauce norma (aubergine)</p> <p>1</p> <p>Petits pois</p> <p>7 3</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>7 3</p> <p>Végé</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>7</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p> <p></p>

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
Tomates vinaigrette 10	Taboulé BIO 1	Quiche au légumes 3 7	Tzatziki de concombres 7	Tomates cerises 10
Courgettes râpées 10	Salade de lentilles BIO 10	Caviar d'aubergines	Salade verte 10	Bâtonnets de carottes BIO 7
Chipolatas	Moussaka au bœuf BIO	Feijoada à la saucisse 1	Végé Cappelletti	Notre club sandwich
Purée de pommes de terre 7 3	et aubergine BIO	Riz IGP 1	Ricotta épinards 1 7	thon, œuf et mayonnaise 4 3
Brocolis	Polenta BIO 7 1	Courgettes	Gratinés	
Camembert à la coupe 7	Bûche de chèvre BIO à la coupe 7	Edam 7	Petit suisse sucré 7	
Bûche du pilat à la coupe 7	Coulommiers BIO à la coupe 7	Vache picon 7	Yaourt sucré 7	
Timbale de glace chocolat 8 7	 Corbeille de fruits BIO	Melon	 Corbeille de fruits BIO	Yaourt à boire 7
Timbale de glace fraise 7		Pastèque		

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- œufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO₂ 12
- lupins 13
- mollusques 14

