



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio 10 Coleslaw Bio mayonnaise 10 Raviolis de bœuf sauce tomate Saint Marcellin IGP à la coupe 7 Chaource AOP à la coupe 7 Flan chocolat Bio 7 flan vanille Bio 7	Salade de pépinettes 10 salade de tomates 10 Merlu MSC sauce citron Courgettes en cube sautées Bio 1 pâtes bio 7 Carré de l'Est à la coupe 7 Bûche mi-chèvre à la coupe 7 fruits de saison Bio	Macédoine de légumes mayonnaise 10 Betteraves vinaigrette 10 Curry rouge de dinde Label Rouge 1 Semoule 7 Brocolis Bio Vache picon 7 Tomme blanche 7 cerises	Rillettes de porc - cornichon Thon mayonnaise 10 omelette de pommes de terre bio 3 haricots beurre Yaourt sucré 7 Yaourt aromatisé 7 corbeille de fruits bio	Salade verte Bio 10 Salade de concombres Bio 10 Chili végétarien aux haricots rouges Végé Riz IGP Carottes Bio sautées Plateau de fromages 7 salade de fruits bio







Le Menu de la Cantine

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
salade de tomate bio et mozza Poulet rôti Bio Frites Emmental à la coupe Ossau Iraty AOP à la coupe Melon et fruit de saison Bio	salade de riz igp tomate,mais ,thon ,olive ,surimi msc beignet de calamar pomme rissolées bio haricots verts Bio camembert buche du pilat glace	Carottes râpées Bio Paupiette de veau macaroni Bio ratatouille bio Brie à la coupe Bûche mi-chèvre à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé	Salade de tomates Bio Céleris remoulade Bio Lasagnes de bœuf salade verte Bio Edam Chanteneige fruits de saison bio	Notre pizza au fromage ravioli d aubergines bio Haricots verts Bio Plateau de fromages salade de fruits Bio

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- œufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- mustarde 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

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.

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
 La semaine sans sucre raffiné 				
tapas (beignet calamar, beignet saïsis, stik mozza) 7 V Notre tortilla de pommes de terre Bio 3 Courgettes sautées Bio 1 Petit moulé 7 Tomme noire 7 fruits de saison Bio	pizza chevre emmental 7 1 Salade de tomates Bio 10 poulet roti label rouge Salade de coquillettes (semi complètes) Bio aux crudités chips REPAS FROID 7 Mimolette 7 Saint Môret 7 Corbeille de fruits Bio	tapenade olive noire tapenade olive verte soupe au pistou (haricots rouge:blanc;pdt,coquillettes,courgettes,tomates ,basilic) chèvre a l huile d olives 7 glace chocolat 7	Salade de concombres et tomates Bio 10 salade de tomates bio 10 Tajine de bœuf 1 semoule bio Gouda à la coupe 7 Saint Marcellin IGP à la coupe 7 Corbeille de fruits Bio	quiche au thon 7 3 1 4 Beignets de calamar et citron 3 1 carottes sauté Bio Riz IGP Bio Plateau de fromages 7 Notre fondant chocolat noisettes IG Bas 7 3 1 8





Le Menu de la Cantine

Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade verte Bio Salade de tomates Bio boulette de bœuf sauce tomates Tortis poelées Bio Carré de l'Est à la coupe Bûche du pilat à la coupe fruits de saison Bio	salade nicoise Saucisse de Francfort Petits pois Bio gratin dauphinois Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Corbeille de fruits Bio	Salade de concombres et maïs Bio Carottes Bio Wok de bœuf gnocchis Julienne de légumes Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Mimolette à la coupe Liégeois chocolat Liégeois vanille	Taboulé Salade de pépinettes poisson pané Haricots verts Bio riz igp bio Emmental à la coupe Brie à la coupe Corbeille de fruits Bio	Tomates cerises barbecue (merguez, chipolata) Chips Yaourt à boire à la vanille bouteille d'eau

Les allergènes

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

C'est les vacances !
Bel été à tous





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.