








| Lundi 06 Juillet | Mardi 07 Juillet | Mercredi 08 Juillet | Jeudi 09 Juillet | Vendredi 10 Juillet |
|---|--|---|--|---|
| <p>Taboulé Bio</p> <p>Chipolatas</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Notre purée de fruits Bio</p> | <p>Salade de lentilles</p> <p>Salade de haricots verts Bio</p> <p>Thon MSC et maïs</p> <p>REPAS FROID  /</p> <p>Purée de fruits Bio</p> | <p>Wok de dinde Label Rouge</p> <p>Riz IGP</p> <p>Wok de lentilles corail</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas au sirop</p> | <p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Notre Burger de bœuf</p> <p>Notre Burger de végétarien</p> <p>Menu plaisir  et Cheddar</p> <p>Frites</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p> | <p>Salade de blé Bio au pesto rouge</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p> Ratatouille Bio</p> <p></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 citron</p> <p>/</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>FERIE</p> | <p>Taboulé Bio</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>Bolognaise de saumon MSC</p> <p>Macaronis Bio et râpé</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises</p> | <p>Verre de sirop d'orange</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Notre pizza au fromage</p> <p>Menu plaisir  /</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</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



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



| Lundi 20 Juillet | Mardi 21 Juillet | Mercredi 22 Juillet | Jeudi 23 Juillet | Vendredi 24 Juillet |
|---|---|---|---|--|
| <p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>Tranche végétale</p> <p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Melon Bio</p> | <p>Tapenade sur toast</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Ratatouille Bio </p> <p>Pastèque Bio</p> | <p>Tomates Bio</p> <p>Tajine de dinde Label Rouge</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p> | <p>Verre de sirop de citron</p> <p>Pain de viande de bœuf et Ketchup </p> <p>Hoki MSC sauce tomate</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Comté AOP à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux fruits</p> | <p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Axoa de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> |
| Lundi 27 Juillet | Mardi 28 Juillet | Mercredi 29 Juillet | Jeudi 30 Juillet | Vendredi 31 Juillet |
| <p>Salade de coquillettes Bio au pesto</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Merlu MSC sauce aurore</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Melon Bio</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>Surimi MSC mayonnaise</p> <p>/</p> <p>Salade de maïs et tomates Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p> Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Fish and chips</p> <p>(Bâtonnets de colin pané et Frites)</p> <p> /</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Notre cake au cacao</p> | <p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Rôti de porc Froid</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p> Taboulé Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p> |

 **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