










Lundi 06 Juillet	Mardi 07 Juillet	Mercredi 08 Juillet	Jeudi 09 Juillet	Vendredi 10 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Edam à la coupe prédécoupé Ananas au sirop	 Salade de lentilles <b>Salade de haricots verts Bio</b> Thon MSC et maïs Yaourt aromatisé <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Tomates Bio</b> <b>Wok de dinde Label Rouge</b> Riz IGP <b>Emmental Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	Verre de sirop de fraise <b>Salade verte Bio</b> <b>Notre Burger de bœuf</b>  et Cheddar Pommes noisettes <b>Notre cake à la noix de coco</b>	 Salade de blé au pesto rouge <b>Notre omelette au four à l'emmental Bio</b>   <b>Ratatouille Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 13 Juillet	Mardi 14 Juillet	Mercredi 15 Juillet	Jeudi 16 Juillet	Vendredi 17 Juillet
<b>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</b> <b>Colin MSC sauce provençale</b> Pommes de terre rissolées <b>Comté AOP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	FERIE	 Salade de tortis aux crudités Crêpe au fromage <b>Haricots verts Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Tomates Bio</b> et dès de brebis Bolognaise de bœuf <b>Macaronis et râpé Bio</b> Fromage blanc sucré	Verre de sirop d'orange <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b> <b>Notre pizza au fromage</b>  <b>Salade verte Bio</b> Yaourt à boire à la vanille <b>Fruit de saison Bio</b>

 **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
<p><b>Salade de betteraves et maïs Bio</b> et dès de brebis</p> <p><b>Tranche végétale</b> Taboulé</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p><b>Merlu MSC sauce vierge</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP prédécoupé</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tomates Bio</b> et billes de mozzarella</p> <p><b>Tajine de dinde Label Rouge</b></p> <p>Semoule</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Verre de sirop de citron <b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Menu plaisir</b> Wok de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Notre moelleux aux fruits</b></p>	<p><b>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</b></p> <p><b>Axoa de colin MSC</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fromage blanc sucré</p>
Lundi 27 Juillet	Mardi 28 Juillet	Mercredi 29 Juillet	Jeudi 30 Juillet	Vendredi 31 Juillet
<p>Pizza au fromage</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p>Mimolette</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Salade de coquillettes au pesto</p> <p><b>Surimi MSC mayonnaise</b></p> <p><b>Salade de maïs et tomates Bio</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Dahl de lentilles Bio</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Comté AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Verre de sirop de grenadine <b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Colin MSC meunière et citron</b></p> <p><b>Menu plaisir</b> Pommes noisettes</p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Notre cake au cacao</b></p>	<p><b>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</b></p> <p><b>Menu plaisir</b> Rôti de porc Froid</p> <p>Taboulé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></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

**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.