











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

 **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>Salade de betteraves et maïs Bio et dès de brebis</p> <p>Tranche végétale</p> <p>Taboulé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP prédécoupé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio et billes de mozzarella</p> <p>Tajine de dinde Label Rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Verre de sirop de citron Salade verte Bio</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux fruits</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Axoia de colin MSC</p> <p>Riz IGP</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>Carottes Bio sautées</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de coquillettes au pesto</p> <p>Surimi MSC mayonnaise</p> <p>Salade de maïs et tomates Bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>Comté AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine Salade verte Bio</p> <p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>Frites</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>Taboulé</p> <p>Emmental à la coupe</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

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.