



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate Flan chocolat	Salade de maïs Colin MSC pané et citron Courgettes sautées Bio Purée de fruits Bio	 Rillettes de porc Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) Cerises	Salade verte Bio Chili végétarien aux haricots rouges  Riz IGP Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio Fruit de saison	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  Mouliné d'épinards Bio  Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de thon MSC Notre gâteau à la fleur d'oranger

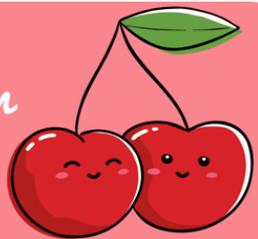


**Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.**



*La cerise,
un fruit de saison*

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.



Le Menu de la Cantine

Paradou




Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
<p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Salade de concombres et maïs Bio</p> <p>Salade de riz IGP au surimi MSC</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de tomates Bio</p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Quenelles Bio sauce safranée</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>			
<p>Salade de blé espagnole</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de petit épeautre au pesto rouge</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché et Ketchup</p> <p>Tortis</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC sauce vierge</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Bagnat à l'œuf</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p>

La semaine sans sucre raffiné

DU 23 AU 27 JUIN

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



C'est les vacances !

Bel été à tous

