

Lundi 10 Juillet	Mardi 11 Juillet	Mercredi 12 Juillet	Jeudi 13 Juillet	Vendredi 14 Juillet
<p><b>Melon Bio</b></p> <p>Steak haché au jus SV : Galette de blé épinards</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Gouda</p> <p>Donut's</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade Grecque Bio (concombres, tomate, olive)</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>Végé</b> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> <p><b>REPAS FROID</b></p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Raviolis</p> <p>de bœuf sauce tomate SV : Raviolis au fromage</p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	
Lundi 17 Juillet	Mardi 18 Juillet	Mercredi 19 Juillet	Jeudi 20 Juillet	Vendredi 21 Juillet
<p><b>Végé</b> Pizza</p> <p><b>Quenelles Bio sauce béchamel</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tomates Bio vinaigrette</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Fajitas de chili de con carné SV : Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Rillettes de thon MSC</b></p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée au fromage</b></p> <p><b>Courgettes Bio persillées</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Cuisine du sud</b> <b>Salade verte Bio</b></p> <p>Tajine de bœuf SV : Tajine d'encornets</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Notre Gâteau à la fleur d'oranger</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b> Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de dinde label rouge SV : Thon MSC</p> <p>Salade de pommes de terre Parisienne</p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>



**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**




**Le Maroc**

Découvrez le menu sur **L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**







# Le Menu de la Cantine

Péage en Roussillon




Lundi 24 Juillet	Mardi 25 Juillet	Mercredi 26 Juillet	Jeudi 27 Juillet	Vendredi 28 Juillet
Rillettes de porc * SV : Rillettes de sardines Gratin de coquillettes à la mozzarella Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail Ragoût de bœuf SV : Omelette Galettes de légumes Petit moulé Beignet au chocolat	Salade verte Bio et dès de mimolette Paëlla de poisson Compote Bio	 Salade de lentilles Nuggets de blé Carottes Bio aux oignons Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Notre clafoutis à la tomate  Salade de pépinettes au thon Msc Fromage fouetté Fruit Bio de saison
Lundi 31 Juillet	Mardi 1er Août	Mercredi 2 Août	Jeudi 3 Août	Vendredi 4 Août
Salade de maïs Boulettes de bœuf SV : Falafels Haricots verts Bio persillés Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Melon Bio  Jambon blanc label rouge * SV : Thon MSC Salade de farfalles au pesto Vache picon Mousse au chocolat	 Pizza Notre tortillas Bio de pommes de terre Courgettes Bio à l'origan Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Cuisine du sud  Tomates Bio et billes de mozzarella  Risotto de dinde label rouge SV : Risotto de colin MSC Notre gâteau au noisette cacao	Taboulé Beignets de calamars et citron Ratatouille Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



*l'Italie* 

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

*Cuisine du sud* 



 **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**

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