

Lundi 04 Août	Mardi 05 Août	Mercredi 06 Août	Jeudi 07 Août	Vendredi 08 Août
<p>Salade de haricots verts Bio</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>/</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Pain de viande de bœuf et Ketchup</p> <p>Colin à l'huile d'olive</p> <p>Courgettes à la tomate Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Tajine de dinde Label Rouge</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p> Chips</p> <p>Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>/</p> <p>Tomates Bio </p> <p>Chantaillou</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre clafoutis aux légumes et mozzarella</p> <p>Salade de riz IGP</p> <p>au surimi MSC et mayonnaise</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Août	Mardi 12 Août	Mercredi 13 Août	Jeudi 14 Août	Vendredi 15 Août
<p>Salade de pois chiches</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Axoa de bœuf</p> <p>Axoa de thon</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit moulé</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p> Tomates Bio</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Jambon blanc Label Rouge *</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>	<p>FERIE</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine

Le Péage de Roussillon



Lundi 18 Août	Mardi 19 Août	Mercredi 20 Août	Jeudi 21 Août	Vendredi 22 Août
<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Saucisse de Francfort * <i>Colin sauce vierge</i></p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Pastèque Bio</p>	<p>V_{égé} Salade de pépinettes</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Burger de bœuf</p> <p><i>Burger végétarien</i></p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Pilon de poulet Label Rouge et mayonnaise</p> <p><i>Œufs dur mayonnaise</i></p> <p>Taboulé</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Carré président</p> <p>Notre fondant au chocolat</p>
Lundi 25 Août	Mardi 26 Août	Mercredi 27 Août	Jeudi 28 Août	Vendredi 29 août
<p>Salade de blé aux poivrons et tomates</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>/</p> <p>Mouliné de courgettes Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Wok de bœuf</p> <p><i>Wok de lentilles corails</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc *</p> <p><i>Rillettes de thon</i></p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Galopin de veau</p> <p><i>Merlu à l'huile d'olive</i></p> <p>Tortis</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Notre cake à la noisette</p>	<p>V_{égé} Salade de maïs</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>/</p> <p>Tomates Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

