



Le Menu de la Cantine

Le Péage de Roussillon



Lundi 03 Août	Mardi 04 Août	Mercredi 05 Août	Jeudi 06 Août	Vendredi 07 Août
Pizza au fromage Thon MSC mayonnaise / Salade de coquillettes tomates et oignons Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de blé au pesto rouge Pain de viande de bœuf <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Tomates Bio et billes de mozzarella Wok de dinde Label Rouge <i>Wok de lentilles</i> Riz IGP Flan caramel	Verre de sirop de cassis Salade verte iceberg Bio Saucisse de Francfort * <i>Bâtonnets de mozzarella</i>  Frites Carré président Notre fondant au chocolat	 Tapenade sur toast Œufs durs Bio mayonnaise /  Taboulé Edam Fruit de saison Bio
Lundi 10 Août	Mardi 11 Août	Mercredi 12 Août	Jeudi 13 Août	Vendredi 14 Août
 Salade de lentilles et maïs Nuggets de blé /  Ratatouille Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Melon Bio Axoa de bœuf <i>Axoa de colin MSC</i> Riz IGP Petit moulé Liégeois vanille	 Salade de betteraves Bio et dès de brebis Jambon blanc Label Rouge * <i>Tranche végétale</i> Salade de tortis au pesto Pastèque Bio	Falafels  Rôti de dinde Label Rouge (froid) <i>Surimi MSC mayonnaise</i> Salade de maïs et tomates Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de fraise Salade verte iceberg Bio  Fish and chips (Bâtonnets de colin MSC panés et Frites) / Petit suisse sucré Notre moelleux à l'ananas



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 17 Août	Mardi 18 Août	Mercredi 19 Août	Jeudi 20 Août	Vendredi 21 Août
Melon Bio Bolognaise de saumon MSC / Riz IGP Gouda Flan chocolat	Végé Salade de pépinettes Notre omelette au four à l'emmental Bio / Ratatouille Bio Fromage frais demi sel Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Tajine de dinde Label Rouge Tajine de pois chiches Semoule Emmental à la coupe Ramequin de fromage blanc et sucre	REPAS FROID Pastèque Bio et billes de mozzarella Surimi MSC mayonnaise / Salade de coquillettes tomates Crème dessert vanille	Menu plaisir Verre de sirop de citron Pâté de campagne * Salade de lentilles et maïs Notre quiche aux lardons * Notre quiche au fromage Salade verte iceberg Bio Yaourt à boire à la fraise Fruit de saison Bio
Lundi 24 Août	Mardi 25 Août	Mercredi 26 Août	Jeudi 27 Août	Vendredi 28 août
Taboulé Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Courgettes Bio à la parmesane Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio et dès d'emmental Boulettes de boeuf sauce tomate basilic Merlu MSC sauce tomate Riz IGP Crème dessert chocolat	Crêpe au fromage Galopin de veau Terrine de saumon MSC Petits pois Bio Saint môret Purée de fruits Bio	REPAS FROID Concombres Bio au fromage blanc et toast Rôti de porc (Froid) * Œufs durs Bio mayonnaise Salade de pâtes tortis au pesto Edam Melon Bio	Végé Verre de sirop d'orange Chips Pizza au fromage / Menu plaisir Tomates cerises Yaourt à boire à la vanille Notre cake à la noisette



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

