

Lundi 07 Juillet	Mardi 08 Juillet	Mercredi 09 Juillet	Jeudi 10 Juillet	Vendredi 11 Juillet
<p>Tomates Bio</p> <p><b>Burger de bœuf</b></p> <p><i>Burger végétal</i></p> <p>Frites </p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Poêlée printanière Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p><b>Paëlla au riz IGP Bio de dinde Bio</b></p> <p><i>Paëlla végétarienne</i></p> <p>Flan caramel</p>	<p> Salade de tortis tomates et mozzarella</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré </p> <p><b>Notre clafoutis ananas coco</b></p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio mornay</b></p> <p>Melon Bio</p>
Lundi 14 Juillet	Mardi 15 Juillet	Mercredi 16 Juillet	Jeudi 17 Juillet	Vendredi 18 Juillet
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Bolognaise de bœuf</p> <p><i>Bolognaise de thon</i></p> <p>Macaronis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> <b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p>Fruit de saison Bio</p>



**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 21 Juillet	Mardi 22 Juillet	Mercredi 23 Juillet	Jeudi 24 Juillet	Vendredi 25 Juillet
Salade de tortis poivrons tomates  <b>Hoki MSC à l'huile d'olive</b>  / <b>Haricots verts Bio</b>  Ramequin de fromage blanc et sucre	<b>Jambon blanc Label Rouge</b>   <i>Œufs durs mayonnaise</i> Taboulé <b>Tomme des chalets Bio à la coupe</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Melon Bio</b>  Tajine de bœuf <i>Tajine de colin</i> Boulgour  Crème dessert vanille	<b>Chips</b>  <b>Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés</b>   /  <b>Tomates Bio</b>  <b>Notre moelleux aux fruits</b>	<b>Colin MSC sauce provençale</b>  / Coquillettes Chanteneige  <b>Pastèque Bio</b>
Lundi 28 Juillet	Mardi 29 Juillet	Mercredi 30 Juillet	Jeudi 31 Juillet	Vendredi 01 Août
<b>Pilon de poulet Label Rouge</b>  <i>Merlu sauce aux oignons</i>  <b>Ratatouille Bio</b> Mimolette  <b>Melon Bio</b>	<b>Tomates Bio</b>  Curry rouge de bœuf  <i>Curry rouge de lentilles</i>  Semoule  Glace	Rillettes de porc <i>Œuf dur mayonnaise</i> Nuggets de blé et Ketchup  /  <b>Carottes Bio sautées</b>  Ananas au sirop	 <b>Gratin de tortis Bio à la tomate et mozzarella Bio</b>  / Bûche mi-chèvre à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de pommes de terre <b>au thon MSC et mayonnaise</b>  /  <i>Crème anglaise</i>  <b>Notre cake au cacao</b>



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

*les Menu Plaisir*

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

