



Lundi 04 Août	Mardi 05 Août	Mercredi 06 Août	Jeudi 07 Août	Vendredi 08 Août
<p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</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>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tajine de dinde Label Rouge</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Saint môret</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p> Chips</p> <p>Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Menu plaisir </p> <p>Tomates Bio</p> <p>Glace</p>	<p>Notre clafoutis aux légumes et mozzarella</p> <p>Salade de tortis</p> <p>au surimi MSC et mayonnaise</p> <p>/</p> <p></p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Août	Mardi 12 Août	Mercredi 13 Août	Jeudi 14 Août	Vendredi 15 Août
<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>Merlu sauce tomate</p> <p>Boulgour</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p> Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Thon 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



 **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.



Le Menu de la Cantine

Ville de Oraison




Lundi 18 Août	Mardi 19 Août	Mercredi 20 Août	Jeudi 21 Août	Vendredi 22 Août
<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Colin sauce curry</p> <p>Purée de pommes de terre</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>Fruit de saison Bio</p>	<p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétarien</p> <p>Menu plaisir</p> <p>Frites</p> <p>Vache picon</p> <p>Glace</p>	<p>Pilon de poulet Label Rouge et mayonnaise</p> <p>Œufs dur mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Notre fondant au chocolat</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Les menus plaisir

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

V_{égé} : 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.