








Lundi 8 Juillet	Mardi 9 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet
<p>Tomates Bio</p> <p>Colin MSC sauce basquaise</p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p> Tapenade sur toast</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade à la grecque Bio (tomates, concombres et olives)</p> <p>et dès de brebis</p> <p> Salade de tortis des îles (surimi)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Wok de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce aurore</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Menu plaisir</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Notre burger au boeuf (steak haché) Notre Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux petites de chocolat</p>
Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet
<p>Pizza</p> <p>Paupiette de veau sauce provençale Pané fromager</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p> Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de dinde Label Rouge Paëlla de poisson</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p> Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Macaronis semi complètes Bio</p> <p>à la norma Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Pêcheur (thon)</p> <p>Petit moulé</p> <p>Flan chocolat</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

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



Les Menu Plaisir

Découvrez le menu 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

Le Péage de Roussillon



Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet
<p>Salade à la grecque Bio (tomates, concombres et olives)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge* Œufs durs</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Gouda</p> <p>Flan caramel</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Tajine de bœuf Tajine de pois chiches</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade fantaisie Bio et dés d'emmental</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf Couscous de Merlu MSC et ses légumes</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Notre wrap mozzarella panée</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre feuilleté aux pommes</p> <p>Menu plaisir</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Colin MSC sauce yassa</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit beurre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jeudi 1er Août	Vendredi 2 Août
<p>Salade de pommes de terre espagnole</p> <p>Steak haché au jus Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre thoïonade</p> <p>Gratin de coquillettes à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tzatziki de concombres Bio</p> <p>Loubia de dinde label Rouge Loubia de haricots blancs</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Donuts</p>	<p>Notre cake basilic</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Œufs durs Bio mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>REPAS FROID</p>



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



Wrap Party