



Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
Tapenade sur toast V_{égé} Crêpe au fromage / Gratin de courgettes Bio Fruit de saison	Salade de betteraves et maïs Bio Sauté de porc <i>Merlu MSC sauce vierge</i> Pommes noisettes Flan caramel	Salade de blé aux pois chiches et cumin Boulettes de bœuf <i>Notre tortilla de pommes de terre Bio</i> Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Curry rouge de dinde Label rouge <i>Curry rouge de lentilles corails</i> Semoule Notre moelleux aux pépites de chocolat	Salade de pépinettes Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio Cerises
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
La semaine sans sucre raffiné				
Marmite de colin MSC / Riz IGP Petit suisse nature Purée de fruits Bio	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio Galopin de veau <i>Pané de blé épinards</i> Haricots verts Bio Melon	Salade de concombres et tomates et dès de brebis Dahl de lentilles Bio V_{égé} / Boulgour Bio Fromage blanc sucré	Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu MSC sauce curry</i> Frites Saint môret Fruit de saison Bio	Salade verte et maïs Bio Macaronis et râpé Bio sauce aubergines tomate Bio V_{égé} / Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

La semaine sans sucre raffiné

DU 8 AU 12 JUIN Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

La cerise, un fruit de saison

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf Falafels Courgettes à la parmesane Bio Fruit de saison	Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge <i>REPAS FROID</i> Thon MSC mayonnaise Salade de coquillettes au pesto Fromage blanc sucré	Sauté de dinde Label Rouge Quenelles Bio sauce aurore Carottes sautées Bio Edam Bio Beignet au chocolat	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Pommes de terre au four Liégeois vanille	Notre omelette Bio au four aux oignons / Epinards Bio à la béchamel Samos Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Wok de bœuf Bio Wok de lentilles Riz IGP Gouda Melon Bio	Salade de pépinettes Végé Nuggets de blé / Salade de concombres et tomates Bio Crème dessert au chocolat	Paupiette de veau Hoki MSC sauce citron Galettes de légumes Emmental à la coupe Fruit de saison	Rôti de porc Froid Colin MSC sauce tomate origan Tortis et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise / <i>REPAS FROID</i> Salade de maïs tomates Bio Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort Pané de blé Haricots verts Bio Fruit de saison	Melon Bio Bolognaise de saumon MSC / Coquillettes et râpé Flan chocolat	Steak haché Bâtonnets de mozzarella panés Petits pois Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de veau Froid Merlu MSC sauce vierge Pommes rosties Notre cake à la noix de coco	<i>REPAS DE FIN D'ANNÉE</i> Tomates cerises Sandwich crémeux au jambon Label Rouge Sandwich crémeux veggie <i>REPAS FROID</i> Yaourt à boire à la fraise



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est les vacances !

Un bel été à tous

