



Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 06 Juillet	Mardi 07 Juillet	Mercredi 08 Juillet	Jeudi 09 Juillet	Vendredi 10 Juillet
<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>thon MSC et maïs</p> <p>REPAS FROID</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Wok de dinde Label Rouge</p> <p>Riz IGP</p> <p>Wok de lentilles corail</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Notre Burger de bœuf</p> <p>Notre Burger de végétarien</p> <p>et Cheddar</p> <p>Frites</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p> <p>Menu plaisir</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 13 Juillet	Mardi 14 Juillet	Mercredi 15 Juillet	Jeudi 16 Juillet	Vendredi 17 Juillet
<p>Colin MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>Végé Taboulé</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Bolognaise de saumon MSC</p> <p>Macaronis Bio et râpé</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Verre de sirop d'orange</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Notre pizza au fromage</p> <p>/</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Menu plaisir</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**












Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 20 Juillet	Mardi 21 Juillet	Mercredi 22 Juillet	Jeudi 23 Juillet	Vendredi 24 Juillet
<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p> Tranche végétale</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Melon Bio</p>	<p> Tapenade sur toast</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p> Ratatouille Bio</p> <p>Pastèque Bio</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Tajine de dinde Label Rouge</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Verre de sirop de citron</p> <p>Pain de viande de bœuf et Ketchup</p> <p>Hoki MSC sauce tomate</p> <p> Galettes de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux fruits</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Axoia de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Fromage blanc sucré</p>
Lundi 27 Juillet	Mardi 28 Juillet	Mercredi 29 Juillet	Jeudi 30 Juillet	Vendredi 31 Juillet
<p>Salade de coquillettes au pesto</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Merlu MSC sauce aurore</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Surimi MSC mayonnaise</p> <p>/</p> <p>Salade de maïs et tomates Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p> Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Fish and chips</p> <p>(Bâtonnets de colin pané et Frites)</p> <p> /</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Notre cake au cacao</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Bio et toast</p> <p>Rôti de porc Froid</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p> Taboulé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

Les menus plaisir

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

