



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>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Paupiette de veau</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>Paëlla au riz IGP Bio de dinde Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de tortis Bio</p> <p>tomates et mozzarella</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre clafoutis ananas coco</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Colin MSC à l'huile d'olive</p> <p>Epinards Bio mornay</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>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de bœuf Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et confiture</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</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



**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**



Aide UE à destination des écoles

● 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

Ventabren




Lundi 21 Juillet	Mardi 22 Juillet	Mercredi 23 Juillet	Jeudi 24 Juillet	Vendredi 25 Juillet
<p>Salade de tortis Bio poivrons tomates</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p> Taboulé Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Tajine de bœuf Bio</p> <p>Bulgour Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p> Chips</p> <p>Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Tomates Bio </p> <p>Notre moelleux aux fruits</p>	<p>Colin MSC sauce provençale</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Pastèque Bio</p>
Lundi 28 Juillet	Mardi 29 Juillet	Mercredi 30 Juillet	Jeudi 31 Juillet	Vendredi 01 Août
<p>Salade de blé Bio poivrons tomates</p> <p><b>Pilon de poulet Label Rouge</b></p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Curry rouge de bœuf Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Nuggets de blé et Ketchup</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Tartinable de pois chiches Bio et toast</p> <p> Gratin de tortis Bio</p> <p>à la tomate et mozzarella Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio</p> <p>au thon MSC et mayonnaise</p> <p> Crème anglaise</p> <p>Notre cake au cacao</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

