

## Le Menu de la Cantine





### Lundi 8 Juillet

#### **Tomates Bio**

Colin MSC sauce basquaise

Riz IGP

Bûche de chèvre à la coupe

Purée de fruits Bio

### Lundi 15 Juillet

Pizza

Paupiette de veau sauce provençale

Purée de carottes Bio

Yaourt sucré

Fruit de saison Bio

### Mardi 9 Juillet

Tapenade sur toast

Notre tortillas Bio de pommes de terre

Ratatouille Bio

Végé

Vache picon

Fruit Bio de saison

Mardi 16 Juillet

Melon Bio

Paëlla IGP

de dinde Label Rouge

Crème anglaise

Madeleine

### Jeudi 11 Juillet

#### Taboulé

Wok de dinde label Rouge

Courgettes Bio moulinées

Emmental à la coupe

Fruit Bio de saison

Jeudi 18 Juillet

Salade verte Bio

Macaronis semi complètes Bio

à la norma Bio

Mimolette

Yaourt aromatisé

### Vendredi 12 Juillet

#### Salade verte Bio

Notre burger au boeuf (steak haché)

**Frites** 

Petit suisse sucré

Notre moelleux aux pépites de chocolat

### Vendredi 19 Juillet

#### Tomates Bio

Salade de pommes de terre

Pêcheur

(thon)

Petit moulé

Flan chocolat



### 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







IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée







## Le Menu de la Cantine

Communes du Pont du Gard Egalin



### Lundi 22 Juillet

Salade à la grecque Bio (tomates, concombres et olives)

Jambon blanc Label Rouge

Salade de pépinettes Gouda

Flan caramel

### Mardi 23 Juillet

Salade de blé au pesto rouge

Tajine de bœuf

Courgettes Bio à la tomate

Saint Marcellin IGP à la coupe

Fruit Bio de saison

### Leudi 25 Juillet

Mousse de pois chiches sur toast

Notre wrap mozzarella panée

Salade verte Bio

Petit suisse sucré



**Riz IGP**Petit beurre

Vendredi 26 Juillet

Melon Bio

Colin MSC sauce yassa

Ramequin de fromage

blanc et sucre

### Lundi 29 Juillet

Salade de pommes de terre espagnole

Steak haché au jus

Ratatouille Bio

Emmental à la coupe

Fruit de saison Bio

### Mardi 30 Juillet

Notre thoïonade

Gratin de coquillettes

à la mozzarella

Petit suisse sucré

Fruit de saison Bio

### Heudi 1er Août

Notre feuilleté aux pommes

Notre cake basilic

Bâtonnets de colin MSC et citron

Epinards Bio moulinés

Camembert à la coupe

Fruit de saison Bio

### Vácá

Tomates Bio

Œufs durs Bio mayonnaise

Taboulé

Fromage fouetté

Liégeois vanille



# 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







IGP : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée





O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.