



Le Menu de la Cantine

Communes du Pont du Gard




Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>sauce tomate</p> <p><i>Tortellinis sauce tomate</i></p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p>Macédoine de légumes Bio mayonnaise</p> <p>Curry rouge de dinde Label Rouge</p> <p><i>Curry de fruits de mer</i></p> <p>Semoule Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Melon</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><i>Rillettes de thon</i></p> <p>Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cerises Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Chili végétarien aux haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>/</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>aux carottes Bio</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>/</p> <p>Pommes de terre Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Végé</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Cantafras</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La cerise, un fruit de saison

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

Végé : Menu végétarien

Repas de substitution

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.

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de betteraves Bio Poulet rôti Label Rouge <i>Pané de blé épinards</i> Pommes de terre rissolées Bio Emmental Bio Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC / Crème anglaise Madeleine 	Carottes râpées Bio et dès de brebis Paupiette de veau <i>Colin sauce vierge</i> Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de tomates Bio et billes de mozzarella Lasagnes de bœuf <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan caramel	Pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée / Haricots verts Bio  Yaourt sucré  Fruit de saison

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

La semaine sans sucre raffiné

Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio / Courgettes sautées Bio  Carré président Purée de fruits Bio	 Salade verte Bio et dès de mimolette Jambon blanc Label Rouge <i>Thon mayonnaise</i> Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel	 Salade de lentilles Pané de blé / Mouliné d'épinards Bio Petit moulé Melon	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf <i>Tajine de colin</i> Semoule Bio Edam Bio  Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre au pesto rouge Beignets de calamar et citron / Purée de carottes Bio Petit suisse nature Notre fondant chocolat noisettes IG Bas
--	--	---	---	--

Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade verte Bio Steak haché et Ketchup <i>Pané fromager et ketchup</i> Tortis Otolan Bio à la coupe Liégeois chocolat	Tapenade sur toast Saucisse de Toulouse <i>Hoki sauce safranée</i> Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de concombres et maïs Bio Wok de bœuf <i>Emincé de végétale sauce provençale</i> Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Colin MSC sauce vierge / Haricots verts Bio Emmental à la coupe  Melon Bio	 Tomates cerises Bagnat à l'œuf / Chips Yaourt à boire à la vanille  

La semaine sans sucre raffiné

DU 23 AU 27 JUIN

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



C'est les vacances!

Bel été à tous





de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



Géographique
Protégée



d'Origine
Protégée



Viande de qualité
supérieure



végétarien substitution



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.