



Lundi 8 Juillet	Mardi 9 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet
<p>Curry coco de bœuf SV : Colin sauce basquaise</p> <p>Riz IGP</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade à la grecque Bio (tomates, concombres et olives)</p> <p>Salade de tortis des îles (surimi)</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Wok de dinde Bio SV : Quenelles natures sauce mornay</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Notre burger au boeuf (steak haché) SV : Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Menu plaisir</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet
<p>Pizza Bio</p> <p>Sauté de bœuf Bio sauce provençale SV : Pané fromager</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de dinde Label Rouge</p> <p>SV : Paëlla de poisson</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Macaronis semi complètes Bio</p> <p>Végé à la norma Bio</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Pêcheur (thon)</p> <p>Flan chocolat</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

les Menu Plaisir

Découvrez le menu **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

Burger Party



Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet
<p>Salade à la grecque Bio (tomates, concombres et olives)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge SV : Œufs durs</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Flan caramel</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Tajine de bœuf SV : Tajine de pois chiches</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Couscous de boulettes de bœuf Bio</p> <p>SV : Couscous de poisson et ses légumes Bio</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Menu plaisir</p> <p>Notre wrap mozzarella panée</p> <p>Tomates cerises Saint Nectaire AOP</p> <p>Notre feuilleté aux pommes</p> <p>Végé</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Colin MSC sauce yassa</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jeudi 1er Août	Vendredi 2 Août
<p>Salade de pommes de terre espagnole</p> <p>Steak haché au jus SV : Hoki sauce vierge</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre thoïonade</p> <p>Gratin de coquillettes à la mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Loubia de bœuf SV : Loubia de haricots blancs</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Donuts</p>	<p>Notre cake basilic</p> <p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Œufs durs Bio mayonnaise Taboulé Bio</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Camembert bio à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille Bio</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

Wrap Party