



Lundi 05 Juin

Mardi 06 Juin

Mercredi 07 Juin

Jeudi 08 Juin

Vendredi 09 Juin



## La Fête des Fruits et Légumes Frais



### Salade Riz IGP

Paupiette de veau sauce tomate

### Carottes BIO

Bûche de chèvre à la coupe  
Mimolette

### Fruit de saison BIO

au choix

### Salade de tomate BIO



Lasagnes

### aux légumes du Soleil BIO

Vache picon  
Saint paulin à la coupe  
Fromage blanc nature  
au coulis de fruits rouges

Salade grecque BIO  
(concombres, tomates, olives)  
et fêta

Filet de colin MSC sauce citron

Riz IGP au fenouil  
Tendre bleu à la coupe

Glace

### Melon BIO

### Moussaka BIO

Edam  
Emmental  
Beignet framboise

Tomate farçie à la macédoine

Aïoli

### et ses légumes BIO

Brie à la coupe  
Vache picon  
Cerises

Lundi 12 Juin

Mardi 13 Juin

Mercredi 14 Juin

Jeudi 15 Juin

Vendredi 16 Juin



Salade de coquillettes

Taboulé  
Falafels

### Haricots verts BIO à la tomate

Cotentin  
Saint Félicien à la coupe

### Fruit de saison BIO

au choix

### Concombres BIO au fromage blanc et herbes fraîches

### Carottes râpées BIO

Saucisse de Francfort

Frites

Emmental à la coupe

Carré frais

Glace

au choix

### Gaspacho de tomates BIO

Steak haché

Galettes de légumes

Fromage fouetté

### Fruit de saison BIO

### Salade de choux rouge BIO

### Céleris rémoulade BIO

Loubia de bœuf

Polenta

Coulommiers à la coupe

Yaourt nature

Mousse au chocolat

### Purée de pommes poires BIO

Pizza au fromage

Beignets de calamars et citron

### Piperade de légumes BIO

Petit suisse sucré

Bûche du pilat

### Melon BIO



Nos viandes et charcuteries  
sont 100% françaises  
et locales\*



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

C'est de  
saison!

Suivez-nous 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**

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



Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
<p>Macédoine de légumes</p> <p><b>Haricots verts en salade BIO</b></p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cantafras</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Duo de riz IGP et courgettes BIO</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Végé</b> Bleu à la coupe</p> <p>Glace au choix</p>	<p><b>Melon BIO</b></p> <p>Curry de pois chiches</p> <p><b>Végé</b> Semoule</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Rôti de porc aux herbes de Provence</p> <p><b>Petits pois carottes BIO</b></p> <p>Gouda</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p><b>Tomates BIO vinaigrette</b></p> <p><b>Salade de concombres BIO</b></p> <p>Spaghettis</p> <p>aux fruits de mer sauce tomate et basilic</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Edam</p> <p>Liegeois au chocolat</p> <p><b>Purée pommes bananes BIO</b></p>
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Mercredi 28 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
<p>Salade de pois chiches</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Rosties de pommes de terre</p> <p><b>Végé</b> <b>Ratatouille BIO</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Vache qui rit</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p><b>Tomates BIO vinaigrette</b></p> <p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p><b>Dinde Label Rouge basquaise</b></p> <p>Blé pilaf</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Glace au choix</p>	<p><b>Coleslaw BIO</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p><b>Purée de Pommes de terre BIO</b></p> <p>Pavé demi sel</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade de betteraves BIO</b></p> <p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Risotto de la mer</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p><b>Purée de pommes BIO</b></p>	<p>Tarte au chèvre Basilic</p> <p>Œufs durs</p> <p><b>Purée de courgettes BIO</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Melon BIO</b></p>

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***

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

**C'est de saison!**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**Fraich Force**  
Le goût de l'aventure!

**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**

⦿ 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

Simiane Collongue  
Primaire



Lundi 03 Juillet	Mardi 04 Juillet	Mercredi 05 Juillet	Jeudi 06 Juillet	Vendredi 07 Juillet
<p><b>Concombre vinaigrette BIO</b> <b>Salade de tomate BIO</b></p> <p>Galopin de veau sauce pizzaïole</p> <p>Frites</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p><b>Salade de riz IGP</b> Salade de blé</p> <p><b>Colin MSC sauce vierge</b></p> <p><b>Courgettes persillées BIO</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Glace au choix</p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de bœuf</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Sorbet</p>	<p>Notre pizza au fromage</p> <p><b>Omelette BIO</b></p> <p><b>Piperade de légumes BIO</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p><b>Melon BIO</b></p> <p> Wrap mozzarella (galette fajitas, bâtonnets de mozzarella panés, salade, sauce cocktail)</p> <p> Chips</p> <p>Yaourt à boire</p>

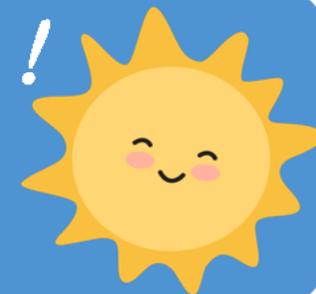


100% de notre riz  
est de **Camargue**  
Labélisé IGP



## Bonnes vacances !

Suivez-nous 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**

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