









Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Mercredi 05 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin
Coleslaw de radis BIO sauce cocktail	Wrap à la macédoine	Melon	Salade de tomates et maïs BIO	Salade verte BIO
Salade de betteraves BIO	Houmous		Tzatziki de concombres BIO	Céleris rémoulade BIO
Saucisse de Francfort	Frittata BIO aux oignons	Pain de viande (boeuf) sauce pizzaïole	Poulet rôti Label Rouge	Zarzuela de colin MSC
Polenta crémeuse	Courgettes BIO à la crème	Macaronis	Haricots verts BIO	Pommes de terre
Bleu à la coupe	 Cotentin	Vache picon	Petit suisse sucré	Emmental à la coupe
Brie à la coupe	Cantadou		Yaourt sucré	Carré président
Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pommes abricots BIO	Notre gâteau madeleine	Fruit de saison BIO
Flan au chocolat	  au choix			  au choix

Lundi 10 Juin Mardi 11 Juin Mercredi 12 Juin Jeudi 13 Juin Vendredi 14 Juin

La semaine faible en sucre raffiné




Salade concombres, tomate BIO et oignons rouges	Salade de petit épeautre au pesto rouge	Salade de boulgour aux légumes	Mousse de betteraves BIO	Tapenade sur toast
Œuf BIO mayonnaise	Salade de blé		Salade verte BIO	Rillettes de thon
Dahl de lentilles	Paleron de boeuf au jus	Filet meunière MSC et citron	Sauté de porc sauce colombo	Salade
Riz IGP	Petits pois BIO	Ratatouille BIO	Pennes complètes BIO	Niçoise
 Edam	Coulommiers à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Saint paulin à la coupe	Yaourt nature
Gouda	Emmental à la coupe		Bûche du pilat à la coupe	Petit suisse nature
Ramequin de fromage blanc et miel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cerises	Notre carrot cake
Yaourt nature et miel	  au choix			

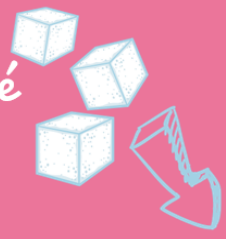


Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




C'est la semaine faible en sucre raffiné




Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE







Le Menu de la Cantine Simiane Collongue




Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Salade verte BIO	Salade de pois chiches	Tomates BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'italienne	Notre pizza au fromage
Carottes râpées BIO	Salade de lentilles		Salade de maïs et thon	 Gnocchis
Boulettes de bœuf sauce provençale	Rôti de porc aux herbes	Curry de dinde Label Rouge	Bâtonnets de colin MSC et citron	sauce Norma BIO (base aubergines)
Spaghettis	Galettes de légumes	Riz IGP	Gratin de courgettes BIO	Petit suisse sucré
Chanteneige	Bûche du pilat à la coupe	Fromage fouetté	Brie à la coupe	Yaourt sucré
Emmental	Camembert à la coupe	Flan caramel	Bleu à la coupe	Fruit de saison BIO
Glace	Fruit de saison BIO au choix		Fruit de saison BIO au choix	Fruit de saison BIO au choix
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Salade de pépinettes	Salade de concombres et maïs BIO	Salade de coquillettes au pesto	Salade verte BIO	Notre clafoutis courgettes et mozzarella
Toast de chèvre chaud	Salade de tomates BIO	 Omelette BIO	Melon BIO	Boulettes de blé Thaï
Gratin de colin MSC	Tajine de bœuf	Haricots verts BIO à la tomate	Galopin de veau - ketchup	Petits pois BIO
Ratatouille BIO	Semoule	Coulommiers à la coupe	Frites	 Cantafrais
Emmental à la coupe	Gouda	Fruit de saison BIO	Yaourt sucré	Chanteneige
Edam à la coupe	Tomme noire		Petit suisse sucré	Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO au choix	Glace		Purée de pommes fraises BIO	Fruit de saison BIO au choix
			Purée de pommes BIO	



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été !



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


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



Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
Tomates BIO vinaigrette	Taboulé	Melon BIO	Tzatziki de concombres BIO	Tomates cerises
Courgettes râpées BIO	Salade de lentilles		Salade verte BIO	
Jambon blanc Label Rouge	Steak haché	Feijoada à la saucisse	 Gratin de tortellinis	Notre club sandwich thon, œuf et mayonnaise
Purée de pommes de terre	Aubergines BIO sauce tomate	Riz IGP	Petit suisse sucré	Chips
Camembert à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Edam	Yaourt sucré	
Bûche du pilat à la coupe	Coulommiers à la coupe		Fruit de saison BIO	Yaourt à boire
Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO	Glace	 au choix	
Liégeois au chocolat	 au choix			



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été !



 **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.