



Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Mercredi 05 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin
<b>Coleslaw de radis BIO sauce cocktail</b> Saucisse de Francfort Polenta crémeuse Bleu à la coupe Mousse au chocolat	Wrap à la macédoine <b>Frittata BIO aux oignons</b> <b>Courgettes BIO à la crème</b> Cotentin <b>Fruit de saison BIO</b>	Melon Pain de viande (bœuf) sauce pizzaïole Macaronis Vache picon <b>Purée de pommes abricots BIO</b>	<b>Salade de tomates et maïs BIO</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b> <b>Haricots verts BIO</b> Petit suisse sucré Notre gâteau madeleine	<b>Salade verte BIO</b> <b>Zarzuela de colin MSC</b> Pommes de terre Emmental à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin



## La semaine faible en sucre raffiné



<b>Salade concombres, tomate BIO et oignons rouges</b> Dahl de lentilles <b>Riz IGP</b> Edam Ramequin de fromage blanc et miel	Salade de petit épeautre au pesto rouge Paleron de bœuf au jus <b>Petits pois BIO</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	Salade de boulgour aux légumes <b>Filet meunière MSC et citron</b> <b>Ratatouille BIO</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Mousse de betteraves BIO</b> Sauté de porc sauce colombo <b>Pennes complètes BIO</b> Saint paulin à la coupe Cerises	Tapenade sur toast Salade Niçoise Yaourt nature Notre carrot cake
--	---	--	---	---

**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



**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




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



**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.



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

**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.