



Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
<p>Salade de coquillettes à la tapenade</p> <p><b>Végé</b> Pané de blé</p> <p><b>Gratin de courgettes Bio</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Macedoine bio mayo</b></p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Purée de fruit Bio</b></p>	<p>Salade de blé aux pois chiches et cumin</p> <p><b>Saumon MSC sauce citron</b></p> <p>haricot beurre</p> <p>Emmental</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p><b>Curry rouge de dinde Label rouge</b></p> <p>Semoule</p> <p>Carré président</p> <p><b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Boulette de bœuf</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>

Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------



## La semaine sans sucre raffiné



<p>Tomates vinaigrette</p> <p><b>Marmite de colin MSC</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit suisse nature</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Emmental</p> <p><b>Melon BIO</b></p>	<p>Salade de concombres et tomates</p> <p><b>Végé</b> Dahl de lentilles</p> <p>Boulgour</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Purée de fruit bio</b></p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p>Frites</p> <p>Saint môret</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Végé</b> <b>Salade verte et maïs Bio</b></p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>sauce aubergines tomate</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p><b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b></p>
--	--	---	--	--

## La semaine sans sucre raffiné

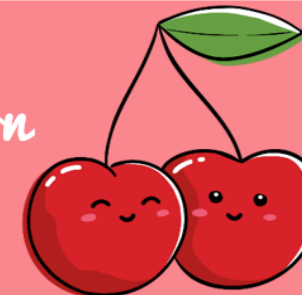
DU 8 AU 12 JUIN

Découvrez les menus  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



## 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



**Menu végétarien**



Fruits de saison à l'école

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.



# Le Menu de la Cantine

Simiane Collongue Maternelle




Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<p>Salade de blé tomate oignons</p> <p>Bœuf haché</p> <p><b>Courgettes à la parmesane Bio</b></p> <p>Tartare Nature</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de Haricots verts Bio</b> </p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Salade de coquillettes au pesto</p> <p>Kiri</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p><b>Melon BIO</b></p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge</b></p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Edam</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>Tomates Bio vinaigrette</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b></p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Purée de fruit Bio</b></p>	<p><b>Notre cake tomate basilic</b></p> <p><b>Notre frittata Bio aux oignons</b></p> <p>Haricots verts</p> <p>Samos</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Wok de bœuf Bio</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Gouda</p> <p> <b>Melon Bio</b></p>	<p> Tartinable pois chiche</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>salade de pdt </p> <p>P'tit louis</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade de lentilles maïs</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b> </p> <p>Rôti de porc Froid </p> <p>Tortis et râpé</p> <p>Brie</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Notre pizza au fromage</b></p> <p><b>Thon MSC - mayonnaise</b></p> <p><b>Salade de maïs tomates Bio</b> </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>



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




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



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







# Le Menu de la Cantine


Simiane Collongue Maternelle




Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé	<b>Melon Bio</b>	Tapenade sur toasts	<b>Salade verte Bio</b>	<b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b> Tomates cerises
Saucisse de Francfort	<b>Bolognaise de saumon MSC</b>	Steak haché	<b>Jambon Label Rouge</b> 	 <b>Salade Niçoise</b> 
<b>Haricots verts Bio</b>	Coquillettes et râpé	<b>Petits pois Bio</b>	Pommes rosties	 <b>à l'œuf Bio</b> 
Brie à la coupe	Carré président	Camembert à la coupe	Mimolette	<b>Chips</b>
<b>Fruit de saison BIO</b>	Batonnet chocolat	<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Notre cake à la noix de coco</b>	<b>Yaourt à boire à la fraise</b>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



*C'est les vacances!*

Un bel été à tous



 **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**

 **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.