

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
<p>Salade de coquillettes Bio au pesto</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Paëlla Bio</p> <p>de poulet Label rouge</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>FERIE</p>	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
<p> Fajitas de chili de haricots rouges Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio parisienne</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de cappelletis Bio</p> <p>mozzarella</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Notre Cake mozzarella aux légumes</p> <p>Steak haché Bio au jus</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fraises</p>
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
<p>FERIE</p>	<p> Pamplemousse Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Flan chocolat Bio</p>	<p>Rougail de saucisses</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Courgettes Bio à la crème</p> <p>Notre gâteau aux amandes</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



**C'est la saison !
DES FRAISES**







C'est entières que les enfants auront le plaisir de les déguster




Le Menu de la Cantine

 Groupement
Tournon sur Rhône
 




Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
 La Fête des Fruits et Légumes Frais 			
Paupiette de veau Tian de légumes Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc Bio Raviolis Bio à l'aubergine Cocktail de fruits Bio au sirop	Rôti de dinde Label rouge  Taboulé Bio Edam Bio Notre Moelleux aux fruits	 Notre Fritata Bio aux courgettes Pommes de terre Bio rissolées Ossau iraty AOP à la coupe Cerises
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
 Salade de pommes de terre Bio parisienne Boulettes de blé thaï Ratatouille Bio Melon	Coleslaw de courgettes Bio Taureau Bio basquaise Polenta Bio Mousse au chocolat Bio	 Concombres Bio vinaigrette Jambon blanc label rouge Salade de pépinettes Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Notre cake tomate basilic Beignets de calamars et citron Carottes Bio à l'échalote Fruit Bio de saison


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









FraichForce
 Le goût de l'aventure!



Le Menu de la Cantine

Groupement
Tournon sur Rhône




Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Frites</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p> Salade de tortis Bio italienne</p> <p>Petit suisse Bio aromatisé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de riz IGP Bio aux crudités</p> <p>Wok de bœuf Bio</p> <p>Courgettes Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Parmentier Bio</p> <p>de brandade</p> <p>Notre gâteau yaourt</p>
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
<p> Salade de lentilles</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Steak haché Bio au jus</p> <p>Riz Bio IGP aux épices</p> <p>Compote</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronnis Bio</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Melon Bio</p>	<p> Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Donut's</p>
Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet
<p>Filet de colin MSC sauce vierge</p> <p>Polenta Bio à la tomate</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Pizza Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée au fromage</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Mousse au chocolat Bio</p>	<p>Taboulé bio</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Pain</p> <p>Bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p></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.