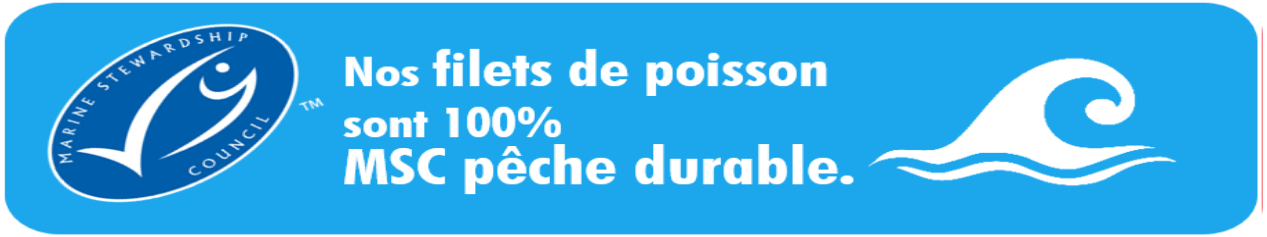
Le Menu de la Cantine

Groupement Tournon sur Rhône

TERRES DE CUISINE

Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
	Salade de maïs Bio	Rillettes de porc *Rillettes de thon*	Salade verte Bio
Raviolis de bœuf Bio	Colin MSC pané et citron	Salade de tortis Bio	Gratin de ravioles du Dauphiné Label Rouge mozzarella
sauce tomate Bio	/	italienne (tomates, mozzarella, basilic)	/
Tortellinis sauce tomate	Courgettes sautées Bio	/	/
Saint Marcellin IGP à la coupe			Pogne de Romans
Flan chocolat Bio	Purée de fruits Bio	Melon	Purée de fruits Bio
Lundi 09 Juin	**Mardi 10 Juin**	**Jeudi 12 Juin**	**Vendredi 13 Juin**
FERIE	Salade de lentilles Bio		Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail
Lundi de Pentecôte	Emincé de bœuf	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio	Macaronis Bio
	aux carottes Bio	/	à la bolognaise de thon MSC
	Falafels	Mouliné d'épinards Bio	/
		Camembert Bio à la coupe	
	Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Notre gâteau à la fleur d'oranger



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

Groupement Tournon sur Rhône

TERRES DE CUISINE

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Poulet rôti Label Rouge	Salade de concombres et maïs Bio	Salade de tomates Bio	Quenelles Bio sauce safranée
Pané de blé épinards	Salade de riz IGP Bio	Lasagnes Bio	/
Pommes de terre Bio rissolées	au surimi MSC (REPAS FROID)	de bœuf Bio	Haricots verts Bio (Végé)
Coulommiers Bio à la coupe	/	*Tortellinis sauce tomate*	Yaourt sucré
Melon	Crème dessert vanille	Flan caramel Bio	Fruit de saison

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
La semaine sans sucre raffiné			
Salade de blé Bio espagnole (Végé)	Salade verte Bio (REPAS FROID)		Salade de petit épeautre Bio au pesto rouge
Notre tortilla de pommes de terre Bio	Jambon blanc Label Rouge	Tajine de bœuf	Beignets de calamar et citron
/	*Thon mayonnaise*	*Tajine de colin*	/
Courgettes sautées Bio	Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités	Semoule Bio	Purée de carottes Bio
Purée de fruits Bio	Ramequin de fromage blanc nature et miel	Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade verte Bio		Taboulé Bio	(Végé) (REPAS FROID) Bagnat
Steak haché Bio et Ketchup	Saucisse de Francfort	Colin MSC sauce vierge	à l'œuf
Pané fromager et ketchup	*Merlu sauce safranée*	/	/
Tortis Bio	Petits pois Bio	Haricots verts Bio	(REPAS DE FIN D'ANNÉE !) Chips
Crème dessert chocolat Bio	Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit de saison	Melon Bio	Yaourt à boire à la vanille

La semaine sans sucre raffiné

DU 23 AU 27 JUIN

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

C'est les vacances !

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

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