



Lundi 08 Juillet	Mardi 09 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet
<p>Melon BIO</p> <p>Tajine de poulet Label Rouge</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Glace</p>	<p> Omelette</p> <p>Petit pois BIO</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de concombre BIO</p> <p>Notre cheese burger (steak haché)</p> <p>Potatoes</p> <p><i>Menu plaisir</i></p> <p></p> <p>Notre moelleux aux petites de chocolat</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p>Rôti de porc BIO aux herbes de Provence</p> <p>Epinards BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>
Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet
<p>Salade de maïs et betteraves BIO</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'italienne</p> <p>Financière de veau</p> <p>Carottes vichy BIO</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>	<p>Tomates BIO</p> <p>Eminé de bœuf BIO</p> <p>Riz BIO</p> <p>Purée de pommes Bio</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Pennes BIO complètes</p> <p>sauce norma</p> <p> Glace</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**



les Menu Plaisir

Découvrez le menu
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



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

Ville de Valensole



Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet
Salade à la grecque Bio (tomates, concombres et olives) Galopin de veau et ketchup Pommes noisettes Glace	Salade de coquillettes au pesto Quenelles aux oignons Ratatouille BIO  Fruit de saison BIO	 Notre wrap au jambon blanc Saint Marcellin IGP à la coupe Notre feuilleté aux pommes	Salade verte BIO Chipolatas BIO Purée de pommes de terre BIO Petits suisses aromatisés BIO	Melon BIO Colin MSC sauce yassa Riz IGP Flan caramel
Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jeudi 1er Août	Vendredi 02 Août
PIQUE NIQUE	Loubia de dinde Label Rouge Haricots verts BIO Tomme de Savoie IGP à la coupe Donuts	Notre cake emmental courgettes Steak haché au jus Galettes de légumes Fruit de saison BIO	Tomates BIO Couscous de boulettes de bœuf BIO et ses légumes BIO Crème dessert vanille BIO	Œuf dur mayonnaise Gratin de coquillettes  à la mozzarella Fruit de saison BIO

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

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

les Menu Plaisir 

Découvrez le menu 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**
 **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.



