Le Menu de la Cantine

Ville de Valensole

TERRES DE CUISINE

Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
Végé Nuggets de blé **Gratin de courgettes Bio** Carré de l'Est à la coupe **Pomme BIO**	Salade de betteraves et maïs Sauté de porc Pommes noisettes Bâtonnet de glace chocolat	Salade de pois chiches et cumin Sauté de bœuf RAV **Mouliné d'épinards Bio** **Kiwi BIO**	**Curry rouge de dinde Label rouge** Semoule Bûche de chèvre à la coupe **Notre moelleux aux pépites de chocolat**	Salade de pépinettes **Saumon MSC sauce citron** **Carottes sautées Bio** Cerises

Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
La semaine sans sucre raffiné				
Marmite de colin MSC **Riz IGP** Petit suisse aromatisé **Purée de fruits Bio**	Taboulé de petit épeautre Tajine de bœuf RAV **Haricots verts Bio** **Pomme BIO**	Végé Dahl de lentilles Boulgour Bûche du pilat à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et miel	**Salade verte et maïs Bio** Végé Macaronis et râpé sauce aubergines tomate **Notre fondant chocolat noisettes IG Bas**	**Poulet rôti Label Rouge** Frites Camembert à la coupe **Banane BIO**

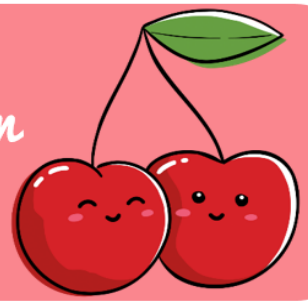
La semaine sans sucre raffiné

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

Végé **Menu végétarien**

Aide UE à destination des écoles

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

Le Menu de la Cantine

Ville de Valensole

TERRES DE CUISINE

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf **Courgettes à la parmesane Bio** **Ananas BIO**	Emincé de porc Coquillettes au pesto Coulommiers à la coupe Bâtonnet de glace vanille	**Sauté de dinde Label Rouge** **Carottes sautées Bio** Bûche de chèvre à la coupe Beignet au chocolat	**Tomates Bio vinaigrette** **Colin MSC sauce citron** Pommes de terre sautées **Notre crème au chocolat**	**Notre cake tomate basilic** **Notre frittata Bio aux oignons** **Epinards Bio à la béchamel** Végé **Pomme BIO**
Lundi 22 Juin	**Mardi 23 Juin**	**Mercredi 24 Juin**	**Jeudi 25 Juin**	**Vendredi 26 Juin**
Wok de bœuf **Riz IGP** Gouda **Banane Bio**	Végé Salade de pépinettes Œufs durs mayonnaise **Salade de concombres et tomates Bio** Repas froid Crème dessert au caramel		Rôti de porc Tortis et râpé **Saint Marcellin IGP à la coupe** **Notre purée de fruits Bio**	**Notre quiche au fromage** **Hoki MSC sauce aneth** Beignet de chou fleur **Kiwi BIO**

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

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

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

TERRES DE CUISINE

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Salade verte Bio **Chipolatas BIO** Pommes rosties **Notre cake à la noix de coco**	**Melon Bio** (Végé) Bolognaise de lentille Coquillette Yaourt aromatisé	Steak haché **Petits pois Bio** Camembert à la coupe **Banane BIO**	Saucisse de Toulouse à la tomate **Haricots verts Bio** Brie à la coupe **Pomme BIO**	REPAS DE FIN D'ANNÉE ! **SURPRISE** REPAS DE FIN D'ANNÉE !

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL ™

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

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