



Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
<b>La Fête des Fruits et Légumes Frais</b>			
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



# 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><b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b></p> <p>Compote Bio</p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p> <b>Salade de tortis Bio italienne</b></p> <p>Petit suisse Bio aromatisé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Salade de riz IGP Bio aux crudités</b></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><b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b></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.