








Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>sauce tomate</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc - cornichon</p> <p>Salade de pommes de terre italienne (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p> Yaourt sucré</p> <p>Cerises</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Chili végétarien aux haricots rouges</p> <p> Riz IGP</p> <p>Emmental</p> <p>Notre clafoutis aux fruits</p>
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p> Taboulé</p> <p>Notre omelette Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>aux carottes Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>Cantafrais</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La cerise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine

Ville de
Bonnieux



Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de betteraves Poulet rôti Bio Frites Fromage local Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC Madeleine Notre entremet	Salade de tomates Bio Lasagnes de bœuf Edam Flan caramel	Notre pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio Courgettes sautées Bio Petit moulé Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge Salade de coquillettes (semi complètes) Bio aux crudités Mimolette Ramequin de fromage blanc nature et miel	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf Semoule Gouda à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre au pesto rouge Beignets de calamar et citron Purée de carottes Bio Petit suisse nature Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

La semaine sans sucre raffiné

DU 23 AU 27 JUIN

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en
région **Vaucluse** et **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.



Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché et Ketchup</p> <p>Tortis</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Notre purée de fruits Bio</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC sauce vierge</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Melon Bio</p>	<p> REPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Tomates cerises</p> <p> REPAS FROID</p> <p>Wrap</p> <p>aux bâtonnets de mozzarella panés et mayonnaise</p> <p> Végé</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p>

Des menus végétariens pour diversifier les protéines **EN SAVOIR PLUS**

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**

 **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.