













Le Menu de la Cantine

Ventabren




Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Macaronis Bio au pesto</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Pizza Bio</p> <p>Notre frittata de légumes Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Paleron de bœuf sauce provençale</p> <p>Blé Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tomates</p> <p>Saucisse de Strasbourg et ketchup</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Zarzuela de colin MSC et fruits de mer</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Chource AOP à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p> La semaine sans sucre raffiné </p>				
<p>Salade d'épeautre Bio au pesto rouge</p> <p>Sauté de bœuf Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p> Salade verte Bio</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz Bio IGP</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Pain de viande (bœuf)</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis Bio semi complète</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Cerises</p>	<p>  Salade</p> <p>Niçoise Bio</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Notre gâteau aux carottes et amandes</p>

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


La semaine sans sucre raffiné
DU 10 AU 14 JUIN
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE 




Le Menu de la Cantine Ventabren



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p>Végé</p> <p>Melon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Curry rouge de bœuf Bio</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Ôche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes Bio à la mozzarella</p> <p>Flan caramel</p>	<p>RÉPAS FROID</p> <p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Jambon blanc Bio</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Notre omelette soufflée Bio</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>RÉPAS FROID</p> <p>Melon Bio</p> <p>Salade de tortis Bio</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de riz Bio IGP américaine</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Courgettes Bio au citron</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates Bio en salade</p> <p>Steak haché Bio - ketchup</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>Boulettes de bœuf Bio sauce provençale</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio orientale</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Curry coco de dinde Label rouge</p> <p>Riz Bio IGP</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>RÉPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Notre bagnat au thon</p> <p>Beignet au chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été!



 **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.