



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre frittata de légumes Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>Saucisse de Francfort 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</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>			
<p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis Bio semi complète</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Cerises</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise</p> <p>Croc lait Bio</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



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Melon Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Purée de fruits Bio	Curry rouge de bœuf Carottes Bio aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Label Rouge Taboulé Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Notre omelette soufflée Bio Ratatouille Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Melon Bio Salade de tortis Italienne (mozzarella) Flan vanille	Tomates Bio en salade Steak haché - ketchup Frites Crème dessert chocolat	Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Salade verte Bio Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Courgettes Bio à la parmesane Fruit Bio de saison	Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Petit moulé Fruit Bio de saison	Tomates cerises Notre bagnat au thon Beignet au chocolat

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.