






Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
 <p>Tapenade et toast Crêpe au fromage Gratin de courgettes Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>Sauté de porc Pommes noisettes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry rouge de dinde Label rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes Colin MSC pané et citron Carottes sautées Bio</p> <p>Cerises</p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 			
<p>Marmite de colin MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse nature Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</p> <p>Galopin de veau Haricots verts Bio</p> <p>Melon</p>	<p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Frites Saint môret</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade verte et maïs Bio</p> <p> Macaronis et râpé Bio sauce aubergines tomate</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>

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**





Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf Courgettes à la parmesane Bio Fruit de saison	REPAS FROID Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge Salade de coquillettes au pesto Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron Pommes de terre au four Liégeois vanille	Vege Notre frittata Bio aux oignons Epinards Bio à la béchamel Samos Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Wok de bœuf Bio Riz IGP Gouda Melon Bio	Vege Salade de pépinettes Nuggets de blé Salade de concombres et tomates Bio Crème dessert au chocolat	Rôti de porc Froid Tortis et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise Salade de maïs tomates Bio Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort Haricots verts Bio Fruit de saison	Melon Bio Bolognaise de saumon MSC Coquillettes et râpé Flan chocolat	Salade verte Bio Rôti de veau Froid Pommes rosties Notre cake à la noix de coco	REPAS FROID Tomates cerises Sandwich crémeux au jambon Label Rouge Yaourt à boire à la fraise REPAS DE FIN D'ANNEE!

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

*C'est les vacances !
Un bel été à tous*