



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Concombres Bio au fromage blanc Poulet rôti Label Rouge S.V : Merlu sauce vierge Macaronis au pesto Mousse au chocolat	Pizza Notre frittata de légumes Bio Epinards Bio moulinés Fruit Bio de saison	Steak haché sauce provençale S.V: Hoki sauce provençale Blé Vache picon Purée de fruits Bio	Tomates Saucisse de Francfort et ketchup S.V: Pané fromager Purée de courgettes Bio Notre cake à la fève de Tonka	Zarzuela de colin MSC aux fruits de mer Semoule Emmental à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
La semaine sans sucre raffiné				
Salade d'épeautre au pesto rouge Galopin de veau S.V: Colin meunière et citron Galettes de légumes Fruit Bio de saison	Dahl de lentilles Riz IGP Mimolette Purée de pommes abricots Bio	Taboulé Pain de viande (bœuf) S.V: Merlu sauce ail Ratatouille Bio Fruit Bio de saison	Rillettes de porc S.V : Rillettes de thon Tortis semi complètes Bio sauce à l'arrabiata Bio Cerises	Salade Niçoise Croc lait Bio Notre gâteau aux carottes et amandes

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	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p>Melon</p> <p>Végé Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Glace</p>	<p>Curry rouge de bœuf S.V : Colin sauce curry</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Végé Gratin de coquillettes à la mozzarella</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Jambon blanc Label Rouge S.V : Thon mayonnaise</p> <p>REPAS FROID Taboulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</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>Végé Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé Melon Bio</p> <p>Salade de tortis Italienne (mozzarella)</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Salade de riz IGP américaine</p> <p>Tajine de bœuf S.V : Merlu sauce safranée</p> <p>Courgettes Bio au citron</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Steak haché - ketchup S.V : Boulettes de blé Thai</p> <p>Frites</p> <p>Saint Môret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Coquillettes</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale S.V : Bolognaise de lentilles</p> <p>Mimolette</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau S.V : Hoki sauce oignons</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Curry coco dinde Label Rouge S.V : Merlu sauce curry</p> <p>Riz IGP</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE! Tomates cerises</p> <p>REPAS FROID Notre bagnat au thon</p> <p>Beignet au chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été!

