



| 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>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre frittata Bio de légumes</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p> | <p>Betteraves Bio</p> <p>Zarzuela de colin MSC</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</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>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</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>Edam</p> <p>Cerises</p> | <p>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</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 |
|--|--|--|---|
|  <p>Melon Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Petit suisse sucré Purée de fruits Bio</p> | <p>Salade de blé levantine Curry rouge de bœuf Carottes Bio aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison</p>  | <p>Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Label rouge Taboulé Chanteneige Fruit Bio de saison</p>   | <p>Salade verte Bio et dès d'emmental Merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</p> |
| Lundi 24 Juin | Mardi 25 Juin | Jeudi 27 Juin | Vendredi 28 Juin |
| <p>Salade de maïs-thon Notre omelette Bio soufflée Ratatouille Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison</p>  |  <p>Melon Bio Salade de tortis Italienne (mozzarella) Crème anglaise Madeleine</p>  | <p>Tomates Bio en salade Steak haché - ketchup Frites Saint Môret Crème dessert chocolat</p> | <p>Taboulé Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison</p>  |
| Lundi 1er Juillet | Mardi 2 Juillet | Jeudi 4 Juillet | Vendredi 5 Juillet |
| <p>Salade verte Bio et dès de mimolette Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Courgettes Bio à la parmesane Emmental à la coupe Fruit Bio de saison</p>  |  <p>Mousse de pois chiches sur toast Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Petit moulé Fruit Bio de saison</p>  | <p>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Tomates cerises Notre Bagnat au thon Yaourt à boire Bignet 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**


 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.