








Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza</p> <p><b>Notre frittata Bio de légumes</b></p> <p> <b>Épinards Bio moulinés</b></p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p><b>Purée de courgettes Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Notre cake à la fève de Tonka</b></p>	<p><b>Zarzuela de colin MSC</b></p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p> <b>La semaine sans sucre raffiné</b> </p>			
<p> Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p><b>Sauté de bœuf Bio</b></p> <p>Galettes de légumes</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> </p>	<p> <b>Salade verte Bio</b></p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><b>Tortis Bio semi complète</b></p> <p><b>sauce à l'arrabiata Bio</b></p> <p>Cerises</p>	<p> <b>REPAS FROID</b></p> <p>Salade</p> <p>Niçoise</p> <p> <b>Croc lait Bio</b></p> <p><b>Notre gâteau aux carottes et amandes</b></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</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Végé</b></p>	<p>Curry rouge de bœuf</p> <p><b>Carottes Bio aux oignons</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p>Taboulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce vierge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</b></p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p><b>Notre omelette Bio soufflée</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Melon Bio</b></p> <p>Salade de tortis</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p>Flan vanille</p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p>	<p><b>Tomates Bio en salade</b></p> <p>Steak haché - ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale</p> <p><b>Hoki MSC sauce oignons</b></p> <p><b>Courgettes Bio à la parmesane</b></p> <p>Emmental à la coupe</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tomates cerises</b></p> <p><b>Notre bagnat au thon</b></p> <p>Yaourt à boire</p> <p><b>REPAS DE FIN D'ANNEE!</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></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

**Végé** : 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.