



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>sauce tomate</p> <p>Tortellinis sauce tomate</p> <p>Notre cake cacao-noisettes</p>	<p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p> Rillettes de porc</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Salade de tortis</p> <p>italienne (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>/</p> <p>Cerises</p>	<p> Chili végétarien aux haricots rouges Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>/</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Emincé de bœuf</p> <p>aux carottes Bio</p> <p>Falafels</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Taboulé</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>

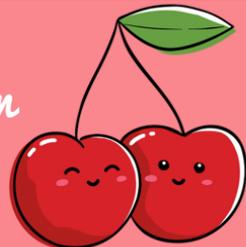


Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La cerise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



 **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.

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
<p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Pané de blé épinards Frites Emmental Melon</p>	<p>Salade de concombres et maïs Bio</p> <p>Salade de riz IGP au surimi MSC</p> <p>/</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de tomates Bio</p> <p>Lasagnes de bœuf Tortellinis sauce tomate</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Quenelles Bio sauce safranée</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>			
<p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Carré président</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Thon mayonnaise</p> <p>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Tajine de bœuf Tajine de colin Semoule Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché et Ketchup Pané fromager et ketchup Tortis</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Saucisse de Francfort Merlu sauce safranée</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré Liégeois chocolat</p>	<p>Colin MSC sauce vierge</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Bagnat à l'œuf</p> <p>/</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p>

La semaine sans sucre raffiné
DU 23 AU 27 JUIN Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



C'est les vacances !
Bel été à tous

