







Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Concombres Bio au fromage blanc Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu sauce vierge</i> Macaronis au pesto Bleu à la coupe Mousse au chocolat	 Pizza Notre frittata Bio de légumes Epinards Bio moulinés Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paleron de bœuf sauce provençale <i>Hoki sauce provençale</i> Blé Vache picon Purée de fruits Bio	Tomates et billes de mozzarella Saucisse de Francfort et ketchup* <i>Pané fromager</i> Purée de courgettes Bio Notre cake à la fève de Tonka	Betteraves Bio Zarzuela de colin MSC Semoule Emmental à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 				
Salade d'épeautre au pesto rouge Galopin de veau <i>Colin meunière et citron</i> Galettes de légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	 Salade verte Bio et dès de mimolette Dahl de lentilles Riz IGP Purée de pommes abricots Bio	Taboulé Pain de viande (bœuf) <i>Merlu sauce ail</i> Ratatouille Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Rillettes de porc* <i>Rillettes de thon</i> Tortis Bio semi complète sauce à l'arrabiata Bio Edam Cerises	Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)  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>Végé</p> <p>Melon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé levantine</p> <p>Curry rouge de bœuf 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>Gratin de coquillettes</p> <p>Végé</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Jambon blanc Label rouge * Thon mayonnaise</p> <p>RÉPAS FROID</p> <p>Taboulé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de pommes de terre</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>Salade de maïs-thon</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Melon Bio</p> <p>Salade de tortis</p> <p>RÉPAS FROID</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de riz IGP américaine</p> <p>Tajine de bœuf Merlu sauce safrabée</p> <p>Courgettes Bio au citron</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates Bio en salade</p> <p>Steak haché - ketchup</p> <p>Boulettes de blé Thaï</p> <p>Frites</p> <p>Saint Môret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé</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>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale</p> <p>Paupiette de veau Hoki sauce oignons</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Curry coco de dinde Label rouge Merlu sauce curry</p> <p>Riz IGP</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>RÉPAS DE FIN D'ANNÉE !</p> <p>Tomates cerises</p> <p>RÉPAS FROID</p> <p>Notre bagnat au thon</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Beignet au chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été !

