



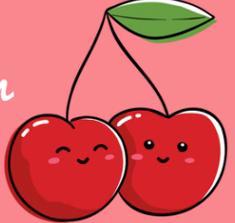
| Lundi 02 Juin | Mardi 03 Juin | Mercredi 04 Juin | Jeudi 05 Juin | Vendredi 06 Juin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate Tortellinis sauce tomate Saint Marcellin IGP à la coupe Flan chocolat | Salade de maïs Bio Colin MSC pané et citron / Courgettes sautées Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio | Macédoine de légumes Bio mayonnaise Curry rouge de dinde Label Rouge Curry de fruits de mer Semoule Vache picon Melon |  Rillettes de porc * Rillettes de thon Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) / Yaourt sucré Cerises |  Salade verte Bio et dès d'emmental Chili végétarien aux haricots rouges Bio Riz IGP Bio / Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes |
| Lundi 09 Juin | Mardi 10 Juin | Mercredi 11 Juin | Jeudi 12 Juin | Vendredi 13 Juin |
| FERIE Lundi de Pentecôte | Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio Falafels Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison | Salade verte Bio Lamelles d'encornets sauce provençale / Pommes de terre Camembert à la coupe Crème dessert vanille | Taboulé  Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Gouda Bio Fruit de saison Bio | Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de thon MSC / Cantafrais Notre gâteau à la fleur d'oranger |



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**

 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 | Mercredi 18 Juin | Jeudi 19 Juin | Vendredi 20 Juin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salade de betteraves Bio Poulet rôti Label Rouge Pané de blé épinards Frites Emmental Melon | Salade de concombres et maïs Bio REPAS FROID Salade de riz IGP au surimi MSC / Crème anglaise Madeleine | Carottes râpées Bio et dès de brebis Paupiette de veau Colin sauce vierge Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre | Salade de tomates Bio et billes de mozzarella Lasagnes de bœuf Tortellinis sauce tomate Flan caramel | Pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée Végé / Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison |
| Lundi 23 Juin | Mardi 24 Juin | Mercredi 25 Juin | Jeudi 26 Juin | Vendredi 27 Juin |
|  La semaine sans sucre raffiné  | | | | |
| Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio Végé / Courgettes sautées Bio Carré président Purée de fruits Bio | REPAS FROID Salade verte Bio et dès de mimolette Jambon blanc Label Rouge * Thon mayonnaise Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel | Salade de lentilles Végé Pané de blé / Mouliné d'épinards Bio Petit moulé Melon | Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf Tajine de colin Semoule Edam Fruit de saison Bio | Salade de petit épeautre Bio au pesto rouge Beignets de calamar et citron / Purée de carottes Bio Petit suisse nature Notre fondant chocolat noisettes IG Bas |
| Lundi 30 Juin | Mardi 01 Juillet | Mercredi 02 Juillet | Jeudi 03 Juillet | Vendredi 04 Juillet |
| Salade verte Bio Steak haché et Ketchup Pané fromager et ketchup Tortis Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat | Tapenade sur toast Saucisse de Francfort * Merlu sauce safranée Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison | Salade de concombres et maïs Bio Wok de bœuf Emincé de végétale sauce provençale Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio | Taboulé Colin MSC sauce vierge / Haricots verts Bio Emmental à la coupe Melon Bio | Végé Tomates cerises Bagnat REPAS DE FIN D'ANNÉE! à l'œuf REPAS FROID / Chips Yaourt à boire à la vanille |

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

