




Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
 Tapenade sur toast Crêpe au fromage / Gratin de courgettes Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison	Salade de betteraves et maïs Bio et dès de mimolette Sauté de porc * <i>Merlu MSC sauce vierge</i> Pommes noisettes Flan caramel	Salade de blé aux pois chiches et cumin Boulettes de bœuf <i>Notre tortilla de pommes de terre Bio</i> Epinards Bio béchamel Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Curry rouge de dinde Label rouge <i>Curry rouge de lentilles corail</i> Semoule Carré président Notre moelleux aux poires	Salade de pépinettes Colin MSC pané et citron / Ratatouille Gouda Cerises
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 				
Tomates vinaigrette Marmite de colin MSC / Riz IGP Petit suisse nature Purée de fruits Bio	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio Galopin de veau <i>Merlu MSC sauce curry</i> Haricots verts Bio Emmental Melon	 Salade de concombres et tomates et dès de brebis Dahl de lentilles Bio / Boulgour Bio Ramequin de fromage blanc nature et miel	Tartinable de pois chiches et grossins Poulet rôti Label Rouge <i>Pané de blé épinards</i> Frites Saint môtet Fruit de saison Bio	 Salade verte et maïs Bio Macaronis et râpé Bio sauce aubergines tomate / Fromage frais demi sel Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

La semaine sans sucre raffiné
 DU 8 AU 12 JUIN
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



La cerise, un fruit de saison
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf <i>Falafels</i> Courgettes à la parmesane Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison	 Salade verte Bio et dès d'emmental Jambon blanc Label Rouge * <i>Thon MSC mayonnaise</i> Salade de coquillettes au pesto Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Melon Sauté de dinde Label Rouge <i>Quenelles Bio sauce aurore</i> Carottes sautées Bio Edam Bio Beignet au chocolat	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Pommes de terre rôties Mimolette Liégeois vanille	 Pizza au fromage Notre omelette au four aux oignons Bio / Ratatouille Samos Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade verte Bio Wok de bœuf Bio <i>Wok de lentilles</i> Riz IGP Gouda Melon Bio	 Salade de pépinettes Nuggets de blé / Salade de concombres et tomates Bio Tartare Crème dessert au chocolat	Salade de lentilles maïs Paupiette de veau <i>Hoki MSC sauce citron</i> Galettes de légumes Emmental à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Bio Rôti de porc Froid * <i>Colin MSC sauce tomate origan</i> Tortis et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise /  Salade de maïs tomates Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort * <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Brie à la coupe Fruit de saison	Melon Bio Bolognaise de saumon MSC / Coquillettes et râpé Carré président Flan chocolat	Tapenade sur toast Steak haché <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Petits pois Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès de mimolette Rôti de veau Froid <i>Merlu MSC sauce vierge</i> Pommes rosties Notre moelleux aux ananas	Tomates cerises Sandwich crémeux  au jambon Label Rouge *  Sandwich crémeux veggie Chips Yaourt à boire à la fraise



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est les vacances !
Un bel été à tous

