



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<p>Salade verte Bio</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>sauce tomate</p> <p><i>Tortellinis sauce tomate</i></p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p><i>Pané de blé épinards</i></p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Curry rouge de dinde Label Rouge</p> <p><i>Curry de lentilles corails</i></p> <p>Semoule</p> <p>Brie</p> <p>Melon</p>	<p>Jambon blanc Bio et cornichon <i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Cerises</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Chili végétarien aux haricots rouges</p> <p>Végé Riz IGP</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de bœuf Bio aux carottes Bio</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Colin MSC sauce provençale</p> <p><i>Emincé végétal sauce provençale</i></p> <p>Pommes de terre</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Végé Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Macaronis à la bolognaise de bœuf</p> <p><i>Macaronis à la bolognaise de lentilles</i></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

Végé : 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
<p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p><i>Pané de blé épinards</i></p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Salade de concombres et maïs Bio</p> <p><small>REPAS FROID</small></p> <p>Salade de riz IGP au surimi MSC</p> <p><i>Salade de riz IGP tomates mozzarella</i></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Sauté de porc</p> <p><i>Haricots blancs à la tomate</i></p> <p>Courgettes Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p><i>Tortellinis sauce tomate</i></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Quenelles Bio sauce safranée</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 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>Madeline</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><small>REPAS FROID</small></p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Bio et cornichon</p> <p><i>Œufs durs mayonnaise</i></p> <p>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Melon</p>	<p>Tajine de bœuf Bio</p> <p><i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de petit épeautre au pesto rouge</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché et Ketchup</p> <p><i>Pané de blé et Ketchup</i></p> <p>Tortis</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>Quenelles sauce safranée</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Wok de bœuf Bio</p> <p><i>Emincé végétal sauce tomate</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>Sablé du Nord</p> <p>Purée de pommes abricots artisanale Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC sauce vierge</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Tomates cerises</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

