



Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
<p><b>Végé</b></p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>/</p> <p><b>Gratin de courgettes Bio</b></p> <p><b>Comté AOP à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade de betteraves et maïs Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p><b>Pommes de terre rissolées Bio</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de blé aux pois chiches et cumin</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p>Bûche de mi-chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry rouge de dinde Label rouge</b></p> <p>Curry rouge de lentilles corails</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p>Carré président</p> <p><b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Cerises Bio</b></p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p><b>La semaine sans sucre raffiné</b></p>				
<p>Tomates vinaigrette</p> <p><b>Marmite de colin MSC</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b></p> <p><b>Ramequin de purée de pommes abricots Bio artisanale</b></p>	<p><b>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Salade de concombres et tomates</p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>Dahl de lentilles Bio</b></p> <p><b>Végé</b> /</p> <p><b>Boulgour Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p>Merlu MSC sauce curry</p> <p>Frites</p> <p>Saint môret</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte et maïs Bio</b></p> <p><b>Macaronis et râpé Bio</b></p> <p><b>sauce aubergines tomate Bio</b></p> <p><b>Végé</b> /</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p><b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b></p>

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



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



*C'est les vacances !*  
Un bel été à tous



