



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti label rouge</p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Pizza</p> <p>Notre frittata Bio de légumes</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Zarzuela de colin MSC</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>			
<p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Salade verte Bio</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis Bio semi complète</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Cerises</p>	<p> Salade</p> <p>Niçoise</p> <p>Croc lait Bio</p> <p>Notre gâteau aux carottes et amandes</p>

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	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
 <p>Melon Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé levantine Curry rouge de bœuf Carottes Bio aux oignons</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Notre cake mozzarella et légumes Thon mayonnaise Taboulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade de maïs-thon Notre omelette Bio soufflée Ratatouille Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Melon Bio </p> <p>Salade de tortis Italienne (mozzarella) Flan vanille</p>	<p>Tomates Bio en salade Steak haché - ketchup Frites Crème dessert chocolat</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Salade verte Bio Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Petit moulé Fruit Bio de saison</p>	 <p>Tomates cerises </p> <p>Notre Bagnat au thon</p> <p>Beignet au chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable. 

Bonnes vacances d'été ! 

 **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.