



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate <i>Tortellinis sauce tomate</i> Saint Marcellin IGP à la coupe Flan chocolat	Salade de maïs Colin MSC pané et citron / Courgettes sautées Bio Emmental à la coupe Purée de pommes abricots Bio artisanale	Macédoine de légumes Bio mayonnaise Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry de fruits de mer</i> Semoule Bio Vache picon Melon	Rillettes de porc <i>Rillettes de thon</i> Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) / Yaourt sucré Cerises Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Chili végétarien aux haricots rouges Riz IGP / 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 <i>Falafels</i> Ortolan Bio à la coupe Fruit de saison	Salade verte Bio Lamelles d'encornets sauce provençale / Pommes de terre Bio Camembert à la coupe Crème dessert vanille	Taboulé Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Gouda 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
 Repas de substitution
Aide UE à destination des écoles

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 <i>Pané de blé épinards</i> Pommes de terre rissolées Bio Emmental Bio Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC / Crème anglaise Madeleine	Carottes râpées Bio et dès de brebis Paupiette de veau <i>Colin sauce vierge</i> Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de tomates Bio et billes de mozzarella Lasagnes de bœuf <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan caramel	Pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée / 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 / Courgettes sautées Bio  Carré président Purée de fruits Bio	 Salade verte Bio et dès de mimolette Jambon blanc Label Rouge <i>Thon mayonnaise</i> Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel	 Salade de lentilles Pané de blé / Mouliné d'épinards Bio Petit moulé Melon	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf <i>Tajine de colin</i> Semoule Bio Edam Bio  Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre 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 <i>Pané fromager et ketchup</i> Tortis Ortolan Bio à la coupe Liégeois chocolat	Tapenade sur toast Saucisse de Toulouse <i>Hoki sauce safranée</i> Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de concombres et maïs Bio Wok de bœuf <i>Emincé de végétale sauce provençale</i> Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Colin MSC sauce vierge / Haricots verts Bio Emmental à la coupe  Melon Bio	 Tomates cerises Bagnat à l'œuf / 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



