




Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p><b>Concombres Bio au fromage blanc</b></p> <p><b>Poulet rôti label rouge</b></p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Pizza</p> <p><b>Notre frittata Bio de légumes</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p><b>Purée de courgettes Bio</b></p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Zarzuela de colin MSC</b></p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p><b>La semaine sans sucre raffiné</b></p>			
<p></p> <p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Purée de pommes abricots Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><b>Tortis Bio semi complète</b></p> <p><b>sauce à l'arrabiata Bio</b></p> <p>Edam</p> <p>Cerises</p>	<p></p> <p><b>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</b></p> <p>Salade</p> <p>Niçoise</p> <p><b>Croc lait Bio</b></p> <p><b>Notre gâteau aux carottes et amandes</b></p> <p></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 <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> Petit suisse sucré <b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Salade de blé levantine Curry rouge de bœuf <b>Carottes Bio aux oignons</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Notre cake mozzarella et légumes</b> <b>Jambon blanc Label rouge</b> Taboulé Chanteneige <b>Fruit Bio de saison</b></p> 	<p><b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental <b>Merlu MSC sauce vierge</b> Purée de pommes de terre <b>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</b></p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade de maïs-thon <b>Notre omelette Bio soufflée</b> <b>Ratatouille Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b></p>	 <p><b>Melon Bio</b> Salade de tortis Italienne (mozzarella) Crème anglaise Madeleine</p> 	<p><b>Tomates Bio en salade</b> Steak haché - ketchup Frites Saint Môret Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> <b>Epinards Bio moulinés</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p><b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b></p>	 <p>Mousse de pois chiches sur toast Crêpe au fromage <b>Haricots verts Bio à l'origan</b> Petit moulé <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</b> <b>Tomates cerises</b> <b>Notre Bagnat au thon</b> Yaourt à boire <b>Baignet au chocolat</b></p> 



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



**Bonnes vacances d'été!**

