



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Macaronis Bio au pesto</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Notre frittata de légumes Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paleron de bœuf sauce provençale</p> <p>Blé Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Zarzuela de colin MSC aux fruits de mer</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p> La semaine sans sucre raffiné </p>				
<p>Salade d'épeautre Bio au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p> Salade verte Bio et dès de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Pain de viande (bœuf)</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis semi complètes Bio</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Edam</p> <p>Cerises</p>	<p>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise Bio</p> <p>Croc lait Bio</p> <p>Notre gâteau aux carottes et amandes</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





Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Melon Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Petit suisse sucré Purée de fruits Bio	Salade de blé Bio levantine Curry rouge de bœuf Carottes Bio aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Concombres Bio vinaigrette Gratin de penne Bio à la mozzarella Fromage fouetté Flan caramel	Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Bio Taboulé Bio Chanteneige Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès d'emmental Merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Bio Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Salade de maïs Bio - thon Notre omelette Bio soufflée Ratatouille Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	REPAS FROID Melon Bio Salade de tortis Bio Italienne (mozzarella) Crème anglaise Madeleine	Salade de riz Bio IGP américaine Tajine de bœuf Courgettes Bio au citron Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Steak haché - ketchup Pommes rissolées Bio Saint Môret Crème dessert chocolat	Taboulé Bio Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Salade verte Bio et dès de mimolette Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Bio Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de pommes de terre Bio orientale Paupiette de veau Courgettes Bio à la parmesane Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Melon Bio Curry coco dinde Label Rouge Riz Bio IGP Petit moulé Purée de fruits Bio	Mousse de pois chiches Bio sur toast Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Edam Fruit Bio de saison	REPAS DE FIN D'ANNÉE ! Tomates cerises Notre bagnat au thon Yaourt à boire Beignet au chocolat REPAS FROID



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été !

