

Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
 <p>Salade de coquillettes Bio au pesto rouge</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>/</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Curry rouge de dinde Label rouge</p> <p>Curry rouge de lentilles corail</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>  			
<p>Marmite de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</p> <p>Tajine de bœuf Bio</p> <p>Merlu MSC sauce curry</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Frites</p> <p>Comté AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	 <p>Salade verte et maïs Bio</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>sauce aubergines tomate</p> <p>/</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>

La semaine sans sucre raffiné

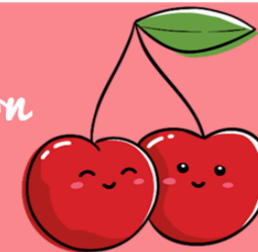
DU 8 AU 12 JUIN

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



La cerise, un fruit de saison

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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.

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé Bio tomate oignons Pain de viande de bœuf Falafels Courgettes à la parmesane Bio Fruit de saison	 Salade verte Bio Jambon blanc Bio Thon MSC mayonnaise Salade de coquillettes Bio au pesto Ramequin de fromage blanc Bio nature et confiture de fraises	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Pommes de terre Bio rôties Liégeois vanille	 Notre omelette au four aux oignons Bio / Ratatouille Coulommiers Bio à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade verte Bio Wok de bœuf Bio Wok de lentilles Riz IGP Bio Melon Bio	 Salade de pépinettes Bio Nuggets de blé / Salade de concombres et tomates Bio Crème dessert au chocolat	Rôti de porc Froid Colin MSC sauce tomate origan Tortis et râpé Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	 Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise / Salade de maïs tomates Bio Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Bio Sauté de porc Bio Pané de blé Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Melon Bio Bolognaise de saumon MSC / Coquillettes et râpé Bio Flan chocolat	Rôti de veau Froid Merlu MSC sauce vierge Pommes de terre Bio rissolées Pont l'évêque AOP à la coupe Notre moelleux aux ananas	 Tomates cerises Sandwich crémeux Véggie / Yaourt à boire à la fraise



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est les vacances !
Un bel été à tous

