







Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeu 04 Juin	Vendredi 05 Juin
 Tapenade sur toast Pané de blé Gratin de courgettes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison	Salade de betteraves et maïs Bio et dès de mimolette Sauté de porc Pommes noisettes Flan caramel	Salade verte Bio Curry rouge de dinde Label rouge Semoule Carré président Notre moelleux aux pépites de chocolat	Salade de pépinettes Colin MSC pané et citron Carottes sautées Bio Gouda Cerises
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Jeu 11 Juin	Vendredi 12 Juin
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 			
Tomates vinaigrette Marmite de colin MSC Riz IGP Petit suisse nature Ramequin de purée de fruits Bio artisanale	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio Galopin de veau Haricots verts Bio Emmental Melon	Tartinable de pois chiches et gressins Poulet rôti Label Rouge Frites Saint môret Fruit de saison Bio	 Salade verte et maïs Bio Macaronis et râpé Bio sauce aubergines tomate Petit moulé nature Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

La semaine sans sucre raffiné

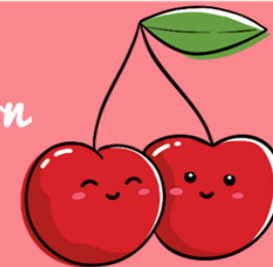
DU 8 AU 12 JUIN

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 tomate oignons Pain de viande de bœuf Courgettes à la parmesane Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade verte Bio et dès d'emmental Jambon blanc Label Rouge Salade de tortis à la tapenade Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron Pommes de terre rôties Mimolette Liégeois vanille	Pizza au fromage Notre tortilla Bio Epinards Bio béchamel à l'emmental Samos Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade verte Bio Wok de bœuf Bio Riz IGP Gouda Melon Bio	Salade de pépinettes Nuggets de blé Salade de concombres et tomates Bio Tartare Crème dessert au chocolat Bio	Carottes râpées Bio Rôti de porc Froid Tortis et râpé Tomme des chalets Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise Salade de maïs tomates Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort Haricots verts Bio Brie à la coupe Fruit de saison	Melon Bio Bolognaise de saumon MSC Coquillettes et râpé Carré président Flan chocolat	Salade verte Bio et dès de mimolette Rôti de veau Froid Pommes rosties Notre cake à la noix de coco	Tomates cerises Sandwich crémeux au jambon Label Rouge Chips Yaourt à boire à la fraise

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

C'est les vacances !
Un bel été à tous