



Lundi 02 Juin	Mardi 03 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 Bio Colin MSC pané et citron / Courgettes sautées Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	 Rillettes de porc Rillettes de thon Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) / Yaourt sucré Cerises	 Salade verte Bio et dès d'emmental Chili végétarien aux haricots rouges Bio Riz IGP Bio / Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio <i>Falafels</i> Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison	 Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Gouda Bio 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**

 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	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de betteraves Bio Poulet rôti Label Rouge Pané de blé épinards Frites Emmental Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC / Crème anglaise Madeleine 	Salade de tomates Bio et billes de mozzarella Lasagnes de bœuf Tortellinis sauce tomate Flan caramel	Pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée / Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 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 Thon mayonnaise Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf Tajine de colin Semoule Edam Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre Bio 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	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade verte Bio Steak haché et Ketchup Pané fromager et ketchup Macaronis Carré de l'Est à la coupe Crème dessert chocolat	Tapenade sur toast Saucisse de Francfort Merlu sauce tomate Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Taboulé Colin MSC sauce safranée / 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
