







Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<b>Concombres Bio au fromage blanc</b> <b>Poulet rôti label rouge</b> Macaronis au pesto Bleu à la coupe Mousse au chocolat	 Pizza <b>Notre frittata Bio de légumes</b> <b>Epinards Bio moulinés</b> Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	Tomates Saucisse de Francfort et ketchup <b>Purée de courgettes Bio</b> Fromage fouetté Notre cake à la fève de Tonka	<b>Betteraves Bio</b> Zarzuela de colin MSC Semoule Chaource AOP à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 			
 Salade d'épeautre au pesto rouge Galopin de veau Galettes de légumes Saint Marcellin IGP à la coupe <b>Fruits bio de saison</b>	 <b>Salade verte Bio</b> Dahl de lentilles <b>Riz IGP</b> Mimolette <b>Purée de pommes abricots Bio</b>	Rillettes de porc <b>Tortis Bio semi complète</b> <b>sauce à l'arrabiata Bio</b> Edam Cerises	 <b>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</b> Salade Niçoise <b>Croc lait Bio</b> Notre gâteau aux carottes et amandes



**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 lévantine Curry rouge de bœuf <b>Carottes Bio aux oignons</b> <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b> <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> <b>Merlu MSC sauce vierge</b> Purée de pommes de terre Emmental <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> <b>Camembert Bio à la coupe</b> <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> Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b> 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>Tomates cerises</b>  <b>Notre Bagnat au thon</b> Yaourt à boire Beignet au chocolat</p>



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



**Bonnes vacances d'été !**

