



Le Menu de la Cantine



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p><i>Tortellinis sauce tomate</i></p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc <i>Rillettes de thon</i></p> <p>Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>/</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cerises</p> <p></p>	<p> Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Chili végétarien aux haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>/</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>aux carottes Bio</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Cantafrais</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>

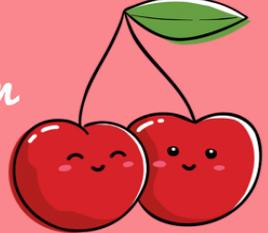


Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



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 <i>Pané de blé épinards</i> 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 <i>Tortellini's sauce tomate</i> 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
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 			
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 <i>Thon mayonnaise</i> Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf <i>Tajine de colin</i> Semoule Edam Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre 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 <i>Pané fromager et ketchup</i> Tortis Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat	Tapenade sur toast Sausisse de Francfort <i>Hoki sauce safranée</i> Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Taboulé Colin MSC sauce vierge <i>Emincé de végétale sauce provençale</i> 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

