




Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
 Tapenade sur toast Crêpe au fromage <b>Gratin de courgettes Bio</b> Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison	<b>Salade de betteraves et maïs Bio</b> et dès de mimolette Sauté de porc <b>Pommes de terre rissolées Bio</b> <b>Flan caramel Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Curry rouge de dinde Bio</b> <b>Semoule Bio</b> Carré président <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b>	<b>Salade de pépinettes Bio</b> <b>Colin MSC pané et citron</b> <b>Carottes sautées Bio</b> Gouda Cerises
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
 <b>La semaine sans sucre raffiné</b> 			
Tomates vinaigrette <b>Marmite de colin MSC</b> <b>Riz IGP Bio</b> Petit suisse nature <b>Ramequin de purée de pommes abricots Bio artisanale</b>	<b>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</b> <b>Tajine de bœuf Bio</b> <b>Haricots verts Bio</b> Emmental Melon	<b>Tartinable de pois chiches Bio et gressins</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Label Rouge</b> Frites Saint môret  <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Salade verte et maïs Bio</b> <b>Macaronis et râpé Bio</b> <b>sauce aubergines tomate Bio</b> Fromage frais demi sel <b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b>





**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






Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<b>Salade de blé Bio tomate oignons</b> Pain de viande de bœuf <b>Courgettes à la parmesane Bio</b> Coulommiers à la coupe Fruit de saison	 <b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental <b>Jambon blanc Bio</b> <b>Salade de coquillettes Bio au pesto</b> Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	<b>Tomates Bio vinaigrette</b> <b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b> <b>Pommes de terre Bio au four</b> Mimolette Liégeois vanille	Pizza au fromage <b>Notre omelette Bio au four aux oignons</b> <b>Epinards Bio à la béchamel</b> Samos <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<b>Salade verte Bio</b> <b>Wok de bœuf Bio</b> <b>Riz IGP Bio</b> Gouda  <b>Melon Bio</b>	 <b>Salade de pépinettes Bio</b> Nuggets de blé <b>Salade de concombres et tomates Bio</b> Tartare <b>Crème dessert au chocolat Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> Rôti de porc Froid <b>Tortis Bio et râpé Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Notre cake mozzarella légumes</b> <b>Thon MSC - mayonnaise</b> <b>Salade de maïs tomates Bio</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
<b>Taboulé Bio</b> Saucisse de Francfort <b>Haricots verts Bio</b> Brie à la coupe Fruit de saison	 <b>Melon Bio</b> <b>Bolognaise de saumon MSC</b> <b>Coquillettes Bio et râpé Bio</b> Carré président Flan chocolat	<b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Rôti de veau Froid <b>Pommes de terre rissolées Bio</b> <b>Notre cake à la noix de coco</b>	 Tomates cerises Sandwich crémeux <b>au jambon Label Rouge</b> 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

