



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate Edam Flan chocolat	Salade de maïs Bio Colin MSC pané et citron Courgettes sautées Bio Mimolette Purée de fruits Bio	 Rillettes de porc Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) Yaourt sucré Cerises	 Salade verte Bio Chili végétarien aux haricots rouges Bio Riz IGP Bio Emmental 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 Vache picon 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

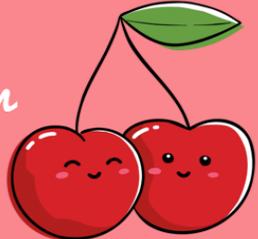


Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



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
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Sauté de poulet Label Rouge sauce oignons</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Salade de concombres et maïs Bio</p> <p>Salade de riz IGP</p> <p>au surimi MSC</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de tomates Bio</p> <p>Lasagnes</p> <p>de bœuf</p> <p>Tomme noire</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Quenelles Bio sauce safranée</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>			
<p>Salade de blé espagnole</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Carré président</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</p> <p>Mimolette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Salade de concombres et tomates Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de petit épeautre Bio au pesto rouge</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché et Ketchup</p> <p>Tortis</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC sauce vierge</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Bagnat à l'œuf</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p>

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

