



Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
<p>Tapenade et toast</p> <p><b>Végé</b> Crêpe au fromage</p> <p><b>Gratin de courgettes Bio</b></p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry rouge de dinde Label rouge</b></p> <p>Semoule</p> <p>Carré président</p> <p><b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p>Cerises</p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p><b>La semaine sans sucre raffiné</b></p>			
 <p>Tomates vinaigrette</p> <p><b>Marmite de colin MSC</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit suisse nature</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins</p> <p><b>Sauté de poulet Label Rouge</b></p> <p>Frites</p> <p>Saint môret</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	 <p><b>Salade verte et maïs Bio</b></p> <p><b>Macaronis et râpé Bio</b></p> <p><b>Végé</b> sauce aubergines tomate</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p><b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b></p>

**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
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf <b>Courgettes à la parmesane Bio</b> Edam Fruit de saison	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Salade de coquillettes au pesto Emmental Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	<b>Tomates Bio vinaigrette</b> <b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b> Pommes de terre au four Mimolette Liégeois vanille	Taboulé <b>Notre frittata Bio 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</b> Gouda <b>Melon Bio</b>	Salade de pommes de terre mayonnaise Nuggets de blé  <b>Salade de concombres et tomates Bio</b> Tartare Crème dessert au chocolat	<b>Carottes râpées Bio</b> Rôti de porc Froid Tortis et râpé Saint Paulin <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
Taboulé Saucisse de Francfort <b>Haricots verts Bio</b> Tomme noire Fruit de saison	<b>Melon Bio</b> <b>Bolognaise de saumon MSC</b> Coquillettes et râpé Carré président Flan chocolat	<b>Salade verte Bio</b> Rôti de veau froid Pommes rosties Mimolette <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

