



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Raviolis de bœuf Bio</p> <p>sauce tomate Bio</p> <p>Tortellinis sauce tomate</p> <p>Flan chocolat Bio</p>	<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Rillettes de porc Rillettes de thon</p> <p>Salade de tortis Bio</p> <p>italienne (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>/</p> <p>Cerises</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Chili végétarien aux haricots rouges Bio</p> <p>Végé Riz IGP Bio</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 Bio</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>aux carottes Bio</p> <p>Falafels</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Végé Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</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

Végé : 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>Poulet rôti Label Rouge Pané de blé épinards</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio Emmental Melon</p>	<p>Salade de concombres et maïs Bio</p> <p>Salade de riz IGP Bio au surimi MSC /</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de tomates Bio</p> <p>Lasagnes Bio de bœuf Bio Tortellinis sauce tomate</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Quenelles Bio sauce safranée /</p> <p>Haricots verts Bio</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 Bio espagnole</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio /</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge Thon mayonnaise</p> <p>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Tajine de bœuf Bio Tajine de colin</p> <p>Semoule Bio 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>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 Pané fromager et ketchup</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Saucisse de Francfort Merlu sauce tomate</p> <p>Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Colin MSC sauce safranée /</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Melon Bio</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

