

























Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Concombres Bio au fromage blanc Poulet rôti label rouge SV : Merlu sauce vierge Macaronis au pesto Mousse au chocolat	 Pizza Bio Notre frittata Bio de légumes Epinards Bio moulinés  Fruit Bio de saison	Paleron de bœuf sauce provençale SV : Hoki sauce provençale Blé Ossau iraty AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Tomates Saucisse de Francfort et ketchup SV : Pané fromager Purée de courgettes Bio Notre cake à la fève de Tonka	Zarzuela de colin MSC Semoule Chaource AOP à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
 La semaine sans sucre raffiné 				
Salade d'épeautre Bio au pesto rouge Sauté de bœuf Bio SV : Colin meunière et citron Petits pois Bio  Fruit Bio de saison	 Salade verte Bio Dahl de lentilles Riz IGP Purée de pommes abricots Bio	Taboulé Pain de viande (bœuf) SV : Merlu sauce ail Ratatouille Bio Fruit Bio de saison	Rillettes de porc SV : Rillettes de thon Tortis Bio semi complète sauce à l'arrabiata Bio Cerises	 Salade Niçoise  Pont l'évêque AOP à la coupe Notre gâteau aux carottes et amandes


Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




La semaine sans sucre raffiné
 Du 10 au 14 Juin
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE
 

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
 Melon Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Petit suisse sucré	Curry rouge de bœuf Bio SV : Colin sauce curry Carottes Bio aux oignons  Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Concombres Bio vinaigrette Colin MSC sauce provençale Coquillettes Flan caramel	Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Label rouge SV : Thon - mayonnaise Taboulé  Fruit Bio de saison	Merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Ossau iraty AOP à la coupe Fromage blanc nature bio et confiture
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
 Notre omelette Bio soufflée  Ratatouille Bio Chaurce AOP à la coupe Fruit Bio de saison	 Melon Bio Salade de tortis  Italienne (mozzarella) Flan vanille	Salade de riz IGP américaine Tajine de bœuf SV : Merlu sauce safranée Courgettes Bio au citron Fruit Bio de saison	Tomates Bio en salade Steak haché Bio - ketchup SV : Boulettes de blé Thai Pommes de terre rissolées Bio Crème dessert chocolat Bio	Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés  Saint Nectaire AOP Fruit Bio de saison
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Salade verte Bio Boulettes de bœuf Bio sauce provençale SV : Bolognaise de lentilles Coquillettes Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Paupiette de veau SV : Hoki sauce oignons  Courgettes Bio à la parmesane  Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Melon Bio Curry coco de dinde Label rouge SV : Colin sauce curry madras Riz IGP Purée de fruits Bio	 Crêpe au fromage  Haricots verts Bio à l'origan  Livarot AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Tomates cerises Notre Bagnat au thon   Purée de fruits Bio



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été !

