

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p><b>Poulet rôti label rouge</b> SV : Merlu sauce vierge</p> <p>Macaronis Bio au pesto</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Notre frittata Bio de légumes</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Saucisse de Francfort et ketchup SV : pané fromager</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Bleu Bio à la coupe</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Zarzuela de colin MSC</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p><b>La semaine sans sucre raffiné</b></p>			
<p></p> <p>Salade d'épeautre Bio au pesto rouge</p> <p>Sauté de bœuf Bio SV : Colin meunière et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p></p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz Bio IGP</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis Bio semi complète</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Cerises</p>	<p></p> <p>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</p> <p>Salade</p> <p> Niçoise Bio</p> <p>Notre gâteau aux carottes et amandes</p>

 **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	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
 <p>Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Ossau Iraty AOP à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Curry rouge de bœuf Bio SV : Colin sauce curry Carottes Bio aux oignons Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit Bio de saison</p>	 <p>Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Bio SV : Thon - mayonnaise Taboulé Bio Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Notre omelette Bio soufflée Ratatouille Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison</p>	 <p>Melon Bio Salade de tortis Bio Italienne (mozzarella)  Flan vanille</p>	<p>Tomates Bio en salade Steak haché Bio - Ketchup SV : Boulettes de blé Thai Pommes de terre rissolées Bio Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Salade verte Bio Boulettes de bœuf Bio sauce provençale SV : Bolognaise de lentilles Coquillettes Bio Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau SV : Hoki sauce oignons Courgettes Bio à la parmesane Fruit Bio de saison</p>	 <p>Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>	 <p>Tomates cerises Notre bagnat au thon  Beignet au chocolat</p>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



**Bonnes vacances d'été !**

