

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza</p> <p>Notre frittata Bio de légumes</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p> Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Zarzuela de colin MSC</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>			
<p></p> <p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p> et dès de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</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>Edam</p> <p>Cerises</p>	<p></p> <p>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise</p> <p>Croc lait 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>Melon Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Petit suisse sucré Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé levantine Curry rouge de bœuf Carottes Bio aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Label rouge Taboulé Chanteneige Fruit Bio de saison</p> 	<p>Salade verte Bio et dès d'emmental 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>Salade de maïs-thon Notre omelette Bio soufflée Ratatouille Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison</p>	 <p>Melon Bio Salade de tortis Italienne (mozzarella) Crème anglaise Madeleine</p> 	<p>Tomates Bio en salade Steak haché - ketchup Frites Saint Môret Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé 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 et dès de mimolette Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Courgettes Bio à la parmesane Emmental à la coupe Fruit Bio de saison</p>	 <p>Mousse de pois chiches sur toast Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Petit moulé Fruit Bio de saison</p>	<p>Repas de fin d'année! Tomates cerises Notre bagnat au thon Yaourt à boire Beignet au chocolat</p> 

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Bonnes vacances d'été!