












Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
Salade de coquillettes au pesto rouge  Crêpe au fromage / Gratin de courgettes Bio Lozère vache à la coupe  Fruit de saison	Salade de betteraves et maïs Bio et dès de mimolette Sauté de porc  <i>Emincé végétal sauce tomate origan</i> Pommes noisettes Yaourt aromatisé 	Salade verte Bio Curry rouge de dinde Label rouge <i>Curry rouge de lentilles corails</i> Semoule Carré président Notre moelleux aux pépites de chocolat	 Tartinable de morue sur toast <i>Tapenade sur toast</i> Colin MSC pané et citron <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Carottes sautées Bio Gouda Cerises

Lundi 08 Juin *Mardi 09 Juin* *Jeudi 11 Juin* *Vendredi 12 Juin*

La semaine sans sucre raffiné

Tomates vinaigrette Marmite de colin MSC <i>Quenelles sauce aurore</i> Riz IGP Petit suisse nature Ramequin de purée de fruits Bio artisanale 	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio Galopin de veau <i>Pané de blé épinards</i> Haricots verts Bio Emmental Melon	Tartinable de pois chiches et gressins Poulet rôti Label Rouge  <i>Notre omelette au four à l'emmental</i> Frites Saint môret  Fruit de saison Bio	 Salade verte et maïs Bio Macaronis et râpé Bio sauce aubergines tomate / Fromage frais demi sel Notre fondant chocolat noisettes IG Bas
---	---	---	---

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
<p>Salade de pommes de terre maïs mayonnaise</p> <p>Pain de viande de bœuf</p> <p>Falafels</p> <p>Courgettes à la parmesane Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Œuf dur bio mayonnaise</p> <p>Salade de coquillettes au pesto</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et crème de châtaignes</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Pommes de terre Bio au four</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Notre omelette au four aux oignons</p> <p>Végé /</p> <p>Épinards Bio à la béchamel</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<p>Salade verte Bio</p> <p>Wok de bœuf local</p> <p>Wok de lentilles</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Végé</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Tartare</p> <p>Yaourt aromatisé local</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Rôti de porc Froid local</p> <p>Emincé végétal sauce tomate basilic</p> <p>Tortis et râpé</p> <p>Edam</p> <p>Ramequin de purée de fruits Bio artisanale local</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Thon MSC - mayonnaise</p> <p>Œufs dur mayonnaise</p> <p>Salade de maïs tomates Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Pané de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Pavé de lozère à la coupe local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Bolognaise de saumon MSC</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Carré président</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte Bio et dès de mimolette local</p> <p>Rôti de veau Froid local</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Pommes rosties</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Sandwich crémeux REPAS DE FIN D'ANNÉE</p> <p>au jambon Label Rouge</p> <p>Sandwich crémeux veggie</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p>

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

*C'est les
vacances !
Un bel été à tous*