



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan chocolat	Salade de maïs Colin MSC pané et citron / Courgettes sautées Bio Purée de fruits Bio	 Rillettes de porc <i>Rillettes de thon</i> Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) / Cerises	Salade verte Bio Chili végétarien aux haricots rouges  Riz IGP / Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio <i>Falafels</i> Fruit de saison	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  / Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Macaronis à la bolognaise de thon MSC / Notre gâteau à la fleur d'oranger

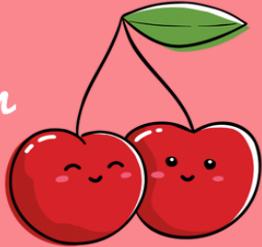


Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La cerise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
<p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Salade de concombres et maïs Bio</p> <p>Salade de riz IGP au surimi MSC</p> <p>/</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de tomates Bio</p> <p>Lasagnes de bœuf</p> <p>Tortellinis sauce tomate</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Quenelles Bio sauce safranée</p> <p>/</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 espagnole</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Courgettes sautées Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Thon MSC mayonnaise</p> <p>/</p> <p>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de petit épeautre au pesto rouge</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</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</p> <p>Pané fromager et ketchup</p> <p>Tortis</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Hoki sauce safranée</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC sauce vierge</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Bagnat à l'œuf</p> <p>/</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

