

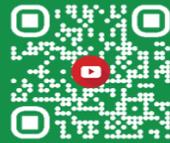


Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Concombres Bio au fromage blanc Poulet rôti Label Rouge Macaronis au pesto Bleu à la coupe Mousse au chocolat	Pizza Notre frittata de légumes Bio Epinards Bio moulinés  Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paleron de bœuf sauce provençale Blé Vache picon Purée de fruits Bio	Tomates et billes de mozzarella Saucisse de Francfort et ketchup Purée de courgettes Bio Notre cake à la fève de Tonka	Betteraves Bio Zarzuela de colin MSC et fruits de mer Semoule Emmental à la coupe Fruit de saison Bio


La semaine sans sucre raffiné


Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Salade d'épeautre au pesto rouge Galopin de veau Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès de mimolette  Dahl de lentilles Riz IGP Purée de pommes abricots Bio	Taboulé Pain de viande (bœuf) Ratatouille Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Rillettes de porc Tortis Bio semi complète sauce à l'arrabiata Bio Edam Cerises	Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)  Salade Niçoise Croc lait Bio 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





Le Menu de la Cantine




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 Purée de fruits Bio	Salade de blé levantine Curry rouge de bœuf Carottes Bio aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Concombres Bio vinaigrette Gratin de coquillettes  à la mozzarella Fromage fouetté Flan caramel	Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Label Rouge  Taboulé Chanteneige Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès d'emmental Merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Salade de maïs-thon Notre omelette soufflée Bio Ratatouille Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	 Melon Bio Salade de tortis  Italienne (mozzarella) Crème anglaise Madeleine	Salade de riz IGP américaine Tajine de bœuf Courgettes Bio au citron Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Tomates Bio en salade Steak haché - ketchup Frites Saint Môret Crème dessert chocolat	Taboulé Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Salade verte Bio et dès de mimolette Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Courgettes Bio à la parmesane Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Melon Bio Curry coco de dinde Label rouge Riz IGP Edam Purée de fruits Bio	 Mousse de pois chiches sur toast Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Petit moulé Fruit Bio de saison	 Tomates cerises Notre bagnat au thon  Yaourt à boire Beignet au chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été !

