

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></p> <p>Macaronis Bio au pesto</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Notre frittata de légumes Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p><b>Purée de courgettes Bio</b></p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p>Zarzuela de colin MSC aux fruits de mer</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p><b>La semaine sans sucre raffiné</b></p>			
<p>Salade d'épeautre Bio au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><b>Tortis semi complètes Bio</b></p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Edam</p> <p>Cerises</p>	<p><b>Salade à la grecque Bio</b> (concombres, tomate, olives)</p> <p>Salade</p> <p><b>Niçoise Bio</b></p> <p><b>Croc lait Bio</b></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
Melon Nuggets de blé <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> Petit suisse sucré Glace	<b>Salade de blé Bio levantine</b> Curry rouge de bœuf <b>Carottes Bio aux oignons</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Notre cake mozzarella et légumes</b> <b>Jambon blanc Bio</b> <b>Taboulé Bio</b> Chanteneige <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental <b>Merlu MSC sauce vierge</b> <b>Purée de pommes de terre Bio</b> <b>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</b>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<b>Salade de maïs Bio - thon</b> <b>Notre omelette Bio soufflée</b> <b>Ratatouille Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Melon Bio</b> <b>Salade de tortis Bio</b> Italienne (mozzarella) Crème anglaise Madeleine	<b>Salade verte Bio</b> Steak haché - ketchup <b>Pommes rissolées Bio</b> Saint Môret Crème dessert chocolat	<b>Taboulé Bio</b> <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> <b>Epinards Bio moulinés</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Boulettes de bœuf sauce provençale <b>Coquillettes Bio</b> Glace	<b>Salade de pommes de terre Bio orientale</b> Paupiette de veau <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Mousse de pois chiches Bio sur toast</b> Crêpe au fromage <b>Haricots verts Bio à l'origan</b> Edam <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Tomates cerises</b> <b>Menu McDo:</b> Hamburger + frites Yaourt à boire Beignet au chocolat



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



**Bonnes vacances d'été !**

