

Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
<p>Tapenade sur toast</p> <p> Crêpe au fromage</p> <p>/</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>et dés de mimolette</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry rouge de dinde Label rouge</p> <p>Curry rouge de lentilles corails</p> <p>Semoule</p> <p>Carré président</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Cerises</p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p> La semaine sans sucre raffiné </p>			
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Marmite de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Ramequin de purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Merlu MSC sauce curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Saint môret</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p> Salade verte et maïs Bio</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>sauce aubergines tomate Bio</p> <p>/</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</p>

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
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf <i>Falafels</i> Courgettes à la parmesane Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison	 Salade verte Bio et dès d'emmental Jambon blanc Label Rouge <i>Thon MSC mayonnaise</i> Salade de coquillettes au pesto Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Pommes de terre au four Mimolette Liégeois vanille	Pizza au fromage Notre omelette Bio au four aux oignons  / Epinards Bio à la béchamel Samos Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade verte Bio Wok de bœuf Bio <i>Wok de lentilles</i> Riz IGP Gouda Melon Bio	 Salade de pépinettes Nuggets de blé / Brocolis Bio à la crème Tartare Crème dessert au chocolat	Carottes râpées Bio Rôti de porc Froid <i>Colin MSC sauce tomate origan</i> Tortis et râpé Fromage frais demi sel Purée de fruits Bio	Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise /  Salade de maïs tomates Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	
Taboulé Saucisse de Francfort <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio - Purée de patates douces Bio Brie à la coupe Fruit de saison	Melon Bio Bolognaise de saumon MSC / Coquillettes et râpé Carré président Flan chocolat	Tapenade sur toast Jambon blanc Label Rouge <i>Œufs durs Bio mayonnaise</i> Salade de haricots verts Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est les vacances !
Un bel été à tous

