

Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
 <p><b>Quenelles Bio sauce tomate</b></p> <p>/</p> <p><b>Gratin de courgettes Bio</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade de betteraves et maïs Bio</b></p> <p>Sauté de porc</p> <p><i>Merlu MSC sauce basilic</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Glace</p>	<p><b>Notre tortilla de pommes de terre Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio béchamel à l'emmental</b></p> <p>Bûche de mi-chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Curry rouge de dinde Label rouge</b></p> <p><i>Curry rouge de lentilles corail</i></p> <p>Semoule</p> <p>Carré président</p> <p><b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Colin MSC sauce citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Cerises</p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin



## La semaine sans sucre raffiné



<p><b>Marmite de colin MSC</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit suisse nature</p> <p><b>Ramequin de purée de fruits Bio artisanale</b></p>	<p><b>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</b></p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Melon</p>	 <p>Salade de concombres et tomates et dès de brebis</p> <p><b>Dahl de lentilles Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Boulgour Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p><i>Merlu MSC sauce curry</i></p> <p>Frites</p> <p>Saint môret</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	 <p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Macaronis et râpé Bio</b></p> <p>sauce aubergines tomate</p> <p>/</p> <p><b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b></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	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Pain de viande de bœuf Falafels <b>Courgettes à la parmesane Bio</b> Coulommiers à la coupe Fruit de saison	<b>Concombres Bio vinaigrette</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Thon MSC mayonnaise Salade de tortis à la tapenade Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	<b>Sauté de dinde Label Rouge</b> Merlu MSC sauce oseille <b>Carottes sautées Bio</b> <b>Edam Bio</b> Beignet au chocolat	<b>Tomates Bio vinaigrette</b> <b>Colin MSC sauce citron</b> / Pommes de terre rôties Liégeois vanille	 <b>Notre tortilla Bio</b> / <b>Epinards Bio béchamel à l'emmental</b> Samos <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<b>Wok de bœuf Bio</b> Wok de lentilles <b>Riz IGP</b> Gouda <b>Melon Bio</b>	 Salade de pépinettes Nuggets de blé / <b>Salade de concombres et tomates Bio</b> Glace	<b>Hoki MSC sauce curry</b> / <b>Mouliné d'épinards Bio</b> Emmental à la coupe Fruit de saison	Rôti de porc Froid Colin MSC sauce tomate origan Tortis et râpé <b>Tomme des chalets Bio à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Notre cake mozzarella légumes</b> <b>Thon MSC - mayonnaise</b> /  <b>Salade de maïs tomates Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort Pané de blé <b>Haricots verts Bio</b> Fruit de saison	<b>Melon Bio</b> <b>Bolognaise de saumon MSC</b> / Coquillettes et râpé Flan chocolat	Steak haché Bâtonnets de mozzarella panés <b>Petits pois Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	Rôti de veau Froid Merlu MSC sauce vierge <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Mimolette <b>Notre cake à la noix de coco</b>	Tomates cerises Sandwich crémeux <b>au jambon Label Rouge</b> Sandwich crémeux veggie  Yaourt à boire à la fraise



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



C'est les vacances !

Un bel été à tous

