



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza</p> <p><b>Notre frittata de légumes</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p>Purée de courgettes</p> <p><b>Notre cake à la fève de Tonka</b></p>	<p>Betteraves</p> <p><b>Zarzuela de colin MSC</b></p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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 au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dès de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Purée de pommes abricots Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis</p> <p>sauce à l'arrabiata</p> <p>Edam</p> <p>Cerises</p>	<p>Salade à la grecque (concombres, tomate, olives)</p> <p>Salade Niçoise</p> <p><b>Croc lait Bio</b></p> <p><b>Notre gâteau aux carottes et amandes</b></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
 <p>Melon Nuggets de blé Haricots verts à l'ail Petit suisse sucré Purée de fruits</p>	<p>Salade de blé levantine Curry rouge de bœuf Carottes aux oignons <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b> Fruit de saison</p>	<p><b>Notre cake mozzarella et légumes</b> Jambon blanc Taboulé Chanteneige Fruit de saison</p> 	<p>Salade verte et dès d'emmental <b>Merlu MSC sauce vierge</b> Purée de pommes de terre <b>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</b></p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade de maïs-thon Notre omelette soufflée Ratatouille Camembert à la coupe Fruit de saison</p>	 <p>Melon Salade de tortis Italienne (mozzarella) Crème anglaise Madeleine</p> 	<p>Tomates en salade Steak haché - ketchup <b>Pommes de terre Bio rissolées</b> Saint Môret Crème dessert chocolat</p>	<p>Taboulé <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> Epinards moulinés Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p><b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Courgettes à la parmesane Emmental à la coupe Fruit de saison</p>	 <p>Mousse de pois chiches sur toast Crêpe au fromage Haricots verts à l'origan Petit moulé Fruit de saison</p>	<p><b>Repas de Fin d'Année!</b> </p> <p>Tomates cerises  Notre bagnat au thon Yaourt à boire Beignet au chocolat</p>



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



**Bonnes vacances d'été!**

