



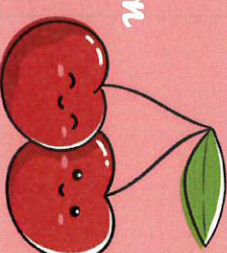
Lundi 02 Juin		Mardi 03 Juin		Jeudi 05 Juin		Vendredi 06 Juin	
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate <i>Tortellini sauce tomate</i> Saint Marcellin IGP à la coupe Flan chocolat	Colin MSC pané et citron / Courgettes sautées Bio Emmental à la coupe Purée de pommes abricots Bio artisanale	Rillettes de porc Rillettes de thon Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) / Yaourt sucré Cerises Bio	Salade verte Bio et des d'emental Chili végétarien aux haricots rouges Riz IGP / Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes	Lundi 09 Juin		Jeudi 12 Juin	
Ferie		Mardi 10 Juin		Vendredi 13 Juin		Lundi 16 Juin	
Lundi de Pentecôte		Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio <i>Falafels</i> Ortolan Bio à la coupe Fruit de saison	Taboulé Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Gouda Fruit de saison Bio	Lundi 16 Juin		Mardi 17 Juin	
				Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Macarons à la bolognaise de thon MSC / Cantafrais Notre gâteau à la fleur d'oranger			



Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.



La cerise,
un fruit de saison
Découvrez les menus
sur l'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composition précisée est Bio
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
Menu végétarien : Repas de substitution
Aide UE à destination des écoles

Bleu : Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
Dés allergies : Des avertissements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Juin		Mardi 17 Juin		Jeudi 19 Juin		Vendredi 20 Juin	
Salade de betteraves Bio Poulet rôti Label Rouge <i>Paré de blé épinards</i> Pommes de terre rissolées Bio Emmental Bio Melon		Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC / Crème anglaise Madeleine		Salade de tomates Bio et billes de mozzarella Lasagnes de boeuf <i>Tortellini sauce tomate</i> Fian caramel		Pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée / Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison	
Lundi 23 Juin		Mardi 24 Juin		Jeudi 26 Juin		Vendredi 27 Juin	
La semaine sans sucre raffiné							
Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio / Courgettes sautées Bio Caré président Purée de fruits Bio		Salade verte Bio et dés de mimolette Jambon blanc Label Rouge <i>Thon mayonnaise</i> Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel		Salade de concombres et tomates Bio Tajine de boeuf Tajine de colin Semoule Bio Edam Bio Fruit de saison Bio		Salade de petit épeautre au pesto rouge Beignets de calamar et citron / Purée de carottes Bio Petit suisse nature Notre fondant chocolat noisettes IGP Bas	
Lundi 30 Juin		Mardi 01 Juillet		Jeudi 03 Juillet		Vendredi 04 Juillet	
Salade verte Bio Steak haché et Ketchup Paré fromager et ketchup Tortis Ortolan Bio à la coupe Liégeois chocolat		Tapenade sur toast Saucisse de Toulouse Hoki sauce safranée Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison		Taboulé Bio Colin MSC sauce vierge / Haricots verts Bio Emmental à la coupe Melon Bio		Tomates cerises Bognat à l'oeuf / Chips Yaourt à boire à la vanille	

La semaine sans sucre raffiné
 DU 23 AU 27 JUI
 Découvrez les menus
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE



C'est les
 vacances !
 Bel été à tous

