



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

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	Salade verte Bio et dès d'emental	Tomates Bio vinaigrette	Notre omelette Bio au four aux oignons				
Pain de viande de bœuf	Jambon blanc Label Rouge Thon MSC mayonnaise	Bâtonnets de colin MSC pané et citron	Notre omelette Bio au four aux oignons				
Farfais	Salade de coquillettes au pesto	Pommes de terre Bio au four	Epinards Bio à la béchamel				
Courgettes à la parmesane Bio	Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Mimolette	Pont l'évêque AOP à la coupe				
Coulommiers à la coupe		Liégeois vanille	Fruit de saison Bio				
Fruit de saison							
Lundi 22 Juin		Mardi 23 Juin		Jeudi 25 Juin		Vendredi 26 Juin	
Salade verte Bio	Salade de pépiniettes	Carottes râpées Bio	Notre cake mozzarella légumes				
Wok de bœuf Bio	Nuggets de blé	Rôti de porc Froid	Thon MSC - mayonnaise				
Wok de lentilles	Salade de concombres et tomates Bio	Colin MSC sauce tomate origan	Salade de maïs tomates Bio				
Riz IGP	Tartare	Tortis et râpé	Petit suisse sucré				
Gouda	Crème dessert au chocolat	Saint Marcellin IGP à la coupe	Fruit de saison Bio				
Melon Bio		Purée de fruits Bio					
Lundi 29 Juin		Mardi 30 Juin		Jeudi 02 Juillet		Vendredi 03 Juillet	
Taboulé Bio	Melon Bio	Salade verte Bio et dès de mimolette	Tomates cerises				
Saucisse de Francfort	Bolognaise de saumon MSC	Rôti de veau Froid	Sandwich crémeux				
Pané de blé	Coquillettes et râpé	Merlu MSC sauce vierge	au jambon Label Rouge				
Haricots verts Bio	Carré président	Pommes rosties	Sandwich crémeux veggie				
Brie à la coupe	Fian chocolat	Notre cake à la noix de coco	Chips				
Fruit de saison			Yaourt à boire à la fraise				



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante principale 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 : Aide UE à destination des écoles des produits sélectionnés.