



Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
<p>Végé Tapenade sur toast</p> <p>Pané de blé</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de blé aux pois chiches et cumin</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Epinards Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Edam à la coupe prédécoupé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry rouge de dinde Label rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Babybel</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 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>Riz IGP</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Ramequin de purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Comté AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Salade de concombres et tomates</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Saint môret</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Salade verte et maïs Bio</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>sauce aubergines tomate</p> <p>Petit moulé nature</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

