

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti label rouge</p> <p>Macaronis au pesto</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre frittata Bio de légumes</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Zarzuela de colin MSC</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p>La semaine sans sucre raffiné</p>			
<p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis Bio semi complète</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Cerises</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise</p> <p>Croc lait Bio</p> <p>Notre gâteau aux carottes et amandes</p>



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison





La semaine sans sucre raffiné

DU 10 AU 14 JUILLET


Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p>Végé</p> <p>Melon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Curry rouge de bœuf</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Taboulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Melon Bio</p> <p>Salade de tortis Italienne (mozzarella)</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Tomates Bio en salade</p> <p>Steak haché - ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Notre Bagnat au thon</p> <p>Beignet au chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été !

