



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan chocolat	Salade de maïs Bio Colin MSC pané et citron / Courgettes sautées Bio Purée de fruits Bio	Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry de fruits de mer</i> Semoule Vache picon Melon	Rillettes de porc <i>Rillettes de thon</i> Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) / Cerises 	Salade verte Bio Chili végétarien aux haricots rouges Bio  Riz IGP Bio / Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio <i>Falafels</i> Fruit de saison	Salade verte Bio Lamelles d'encornets sauce provençale / Pommes de terre Crème dessert vanille	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  / Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de thon MSC / 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 composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine



Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Poulet rôti Label Rouge <i>Pané de blé épinards</i> Frites Emmental Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC / Crème dessert vanille	Carottes râpées Bio Paupiette de veau <i>Colin sauce vierge</i> Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de tomates Bio Lasagnes de bœuf <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan caramel	Pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée / Haricots verts Bio Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 				
Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio Végé / Courgettes sautées Bio / Purée de fruits Bio	REPAS FROID Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge <i>Thon mayonnaise</i> Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel	Végé Salade de lentilles Pané de blé / Mouliné d'épinards Bio / Melon	Tajine de bœuf <i>Tajine de colin</i> Semoule Edam Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre Bio au pesto rouge Beignets de calamar et citron / Purée de carottes Bio Notre fondant chocolat noisettes IG Bas
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade verte Bio Steak haché et Ketchup <i>Pané fromager et ketchup</i> Tortis Liégeois chocolat	Saucisse de Francfort <i>Hoki sauce safranée</i> Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Wok de bœuf <i>Emincé de végétale sauce provençale</i> Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Colin MSC sauce vierge / Haricots verts Bio / Melon Bio	REPAS FROID REPAS DE FIN D'ANNÉE Bagnat à l'œuf / Chips Yaourt à boire à la vanille

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



C'est les vacances !
 Bel été à tous

