



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>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre frittata de légumes Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Polenta</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Zarzuela de colin MSC et fruits de mer</p> <p>Semoule</p> <p>Brocolis Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</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>Courgettes Bio à la tomate</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>RÉPAS 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 JUIN

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 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
 <p>Melon Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Pommes de terre</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Curry rouge de bœuf Carottes Bio aux oignons Boulgour Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes Jambon blanc Label Rouge Taboulé Courgettes Bio râpées</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Merlu MSC sauce vierge Purée de pommes de terre Epinards Bio à la crème</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 soufflée Bio Ratatouille Bio Riz IGP Camembert à la coupe Fruit Bio de saison</p>	 <p>Melon Bio  Salade de tortis Italienne (mozzarella) Petits pois Bio Flan vanille</p>	<p>Tomates Bio en salade Steak haché - ketchup Frites Haricots verts Bio Crème dessert chocolat</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés Blé Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Salade verte Bio Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Brocolis Bio Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Courgettes Bio à la parmesane Polenta Fruit Bio de saison</p>	 <p>Crêpe au fromage Haricots verts Bio à l'origan Petit moulé Fruit Bio de saison</p>	 <p>Tomates cerises  Notre bagnat au thon Beignet au chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été !

