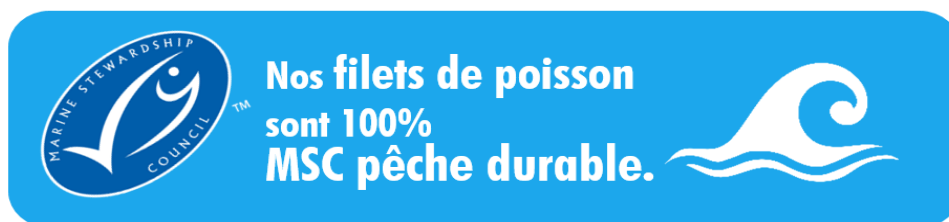




Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf Bio sauce tomate <i>Raviolis Bio emmental sauce tomate</i> Pavé de Lozère à la coupe Flan chocolat	Salade de maïs Colin MSC pané et citron <i>Pané fromager</i> Courgettes sautées Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	 Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) Yaourt sucré Cerises	Salade verte Bio et dès d'emmental Chili végétarien aux haricots rouges Riz IGP Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio <i>Emincé végétal sauce tomate</i> Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Mouliné d'épinards Bio Gouda Yaourt aromatisé	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Parmentier de brandade <i>Parmentier végétal</i> Philadelphia Notre gâteau à la crème de châtaignes





Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de betteraves Bio Poulet rôti Label rouge <i>Panê de blé</i> Frites Emmental Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC <i>Salade de riz tomate mozzarella</i> Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraise Madeleine	Salade de tomates Bio et billes de mozzarella Lasagnes de bœuf <i>Lasagnes végétales</i> Flan caramel	Pizza au fromage Quenelles sauce safranée Harcits verts Bio Petit suisse sucré Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
La semaine sans sucre raffiné			
Taboulé Notre tortilla de pommes de terre Courgettes sautées Bio Carré président Purée de fruits Bio artisanale	Salade verte Bio et dès de mimolette Jambon blanc Label Rouge <i>Œufs durs mayonnaise</i> Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Lozère Vache à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre au pesto rouge Beignets de calamar et citron <i>Nuggets de blé</i> Purée de carottes Bio Chanteneige Notre fondant chocolat noisettes IG Bas
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade verte Bio Steak haché et Ketchup <i>Galette de blé épinards et Ketchup</i> Tortis Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	Tapenade sur toast Saucisse de Toulouse <i>Panê fromager</i> Petits pois Bio Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de blé espagnole Colin MSC sauce vierge <i>Falafels</i> Haricots verts Bio Emmental à la coupe Melon Bio	Tomates cerises 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



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio
 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation D'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu Végétarien



150 km max d'Alès



Aide UE à destination des écoles

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.