

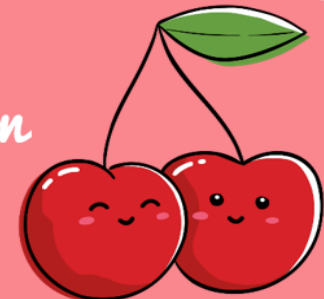


Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
Salade de coquillettes au pesto rouge  Crêpe au fromage / Gratin de courgettes Bio Lozère vache à la coupe  Fruit de saison	Salade de betteraves et maïs Bio et dès de mimolette Sauté de porc  Emincé végétal sauce tomate origan Pommes noisettes Yaourt aromatisé 	Salade verte Bio Curry rouge de dinde Label rouge Curry rouge de lentilles corails Semoule Carré président Notre moelleux aux pépites de chocolat	 Tartinable de morue sur toast Tapenade sur toast Colin MSC pané et citron Bâtonnets de mozzarella panés Carottes sautées Bio Gouda Cerises
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
 La semaine sans sucre raffiné 			
Tomates vinaigrette Marmite de colin MSC Quenelles sauce aurore Riz IGP Petit suisse nature Ramequin de purée de fruits Bio artisanale 	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio Galopin de veau Pané de blé épinards Haricots verts Bio Emmental Melon	Tartinable de pois chiches et gressins Poulet rôti Label Rouge  Notre omelette au four à l'emmental Frites Saint môret  Fruit de saison Bio	 Salade verte et maïs Bio Macaronis et râpé Bio sauce aubergines tomate / Fromage frais demi sel Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

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





Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de pommes de terre maïs mayonnaise Pain de viande de bœuf Falafels Courgettes à la parmesane Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison	REPAS FROID Salade verte Bio et dès d'emmental Jambon blanc Label Rouge Œuf dur bio mayonnaise Salade de coquillettes au pesto Ramequin de local fromage blanc nature et crème de châtaignes	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron Bâtonnets de mozzarella panés Pommes de terre Bio au four Mimolette Liégeois vanille	Pizza au fromage Notre omelette au four aux oignons Végé / Epinards Bio à la béchamel Samos Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade verte Bio Wok de bœuf local Wok de lentilles Riz IGP Bio Gouda Melon Bio	Salade de pépinettes Nuggets de blé / Végé Petits pois Bio Tartare Yaourt aromatisé local	Carottes râpées Bio Rôti de porc Froid local Emincé végétal sauce tomate basilic Tortis et râpé Edam Ramequin de purée de fruits Bio artisanale local	Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise Œufs dur mayonnaise Salade de maïs tomates Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort Pané de blé Haricots verts Bio Pavé de lozère à la coupe local Fruit de saison	Melon Bio Bolognaise de saumon MSC Bolognaise de lentilles Coquillettes et râpé Carré président Flan chocolat	Salade verte Bio et dès de mimolette local Rôti de veau Froid Quenelles sauce tomate Pommes rosties Notre cake à la noix de coco	Tomates cerises Sandwich crémeux au jambon Label Rouge Sandwich crémeux veggie Chips Yaourt à boire à la fraise REPAS DE FIN D'ANNÉE !

