

Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Mercredi 05 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin
<b>Coleslaw de radis BIO sauce cocktail</b> Saucisse de Francfort Polenta crémeuse Mousse au chocolat	 Wrap à la macédoine <b>Frittata BIO aux oignons</b> <b>Courgettes BIO à la crème</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	Melon Pain de viande (bœuf) sauce pizzaïole Macaronis <b>Purée de pommes abricots BIO</b>	<b>Salade de tomates et maïs BIO</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b> <b>Haricots verts BIO</b> Notre gâteau madeleine	<b>Zarzuela de colin MSC</b> Pommes de terre Emmental à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Goûter</b>				
Pain - confiture Yaourt sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Palmito Petit suisse aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>	Quarte quart Lait 1/2 écrémé <b>Fruit de saison BIO</b>	Pain Edam <b>Fruit de saison BIO</b>	Pain - pâte à tartiner Fromage blanc sucré <b>Purée de fruits BIO</b>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
 <h2 style="text-align: center;">La semaine faible en sucre raffiné</h2> 				
<b>Salade concombres, tomate BIO et oignons rouges</b> Dahl de lentilles  <b>Riz IGP</b> Ramequin de fromage blanc et miel	Salade de petit épeautre au pesto rouge Paleron de bœuf au jus <b>Petits pois BIO</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	Salade de boulgour aux légumes <b>Filet meunière MSC et citron</b> <b>Ratatouille BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	Sauté de porc sauce colombo <b>Pennes complètes BIO</b> Saint paulin à la coupe Cerises	Tapenade sur toast Salade Niçoise Notre carrot cake
<b>Goûter</b>				
Pain - chocolat Petit suisse aromatisé <b>Fruit de saison BIO</b>	Pompon chocolat Fromage blanc sucré <b>Purée de fruits BIO</b>	Pain Carré frais <b>Purée de fruits BIO</b>	Pain - confiture Yaourt sucré <b>Purée de fruits BIO</b>	Céréales Lait 1/2 écrémé <b>Fruit de saison BIO</b>






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





### C'est la semaine faible en sucre raffiné


Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<b>Salade verte BIO</b> Boulettes de bœuf sauce provençale Spaghettis Glace	Rôti de porc aux herbes Galettes de légumes Bûche du pilat à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Tomates BIO vinaigrette</b> <b>Curry de dinde Label Rouge</b> Riz IGP Flan caramel	Salade de pommes de terre à l'italienne <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> <b>Gratin de courgettes BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	 Gnocchis <b>sauce Norma BIO (base aubergines)</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Goûter</b>				
Cookies Lait 1/2 écrémé <b>Fruit de saison BIO</b>	Pain - pâte à tartiner Petit suisse aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>	Marbré Fromage blanc sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Pain Emmental <b>Purée de fruits BIO</b>	Pain - confiture Yaourt aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Salade de pépinettes <b>Gratin de colin MSC</b> <b>Ratatouille BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade de concombres et maïs BIO</b> Tajine de bœuf Semoule Glace	Salade de coquillettes au pesto <b>Omelette BIO</b>  <b>Haricots verts BIO à la tomate</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> Galopin de veau - ketchup Frites <b>Purée de pommes fraises BIO</b>	Notre clafoutis courgettes et mozzarella Boulettes de blé Thaï  <b>Petits pois BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Goûter</b>				
Pain - confiture Yaourt sucré <b>Purée de fruits BIO</b>	Céréales Lait 1/2 écrémé <b>Fruit de saison BIO</b>	Plumetis vanille Petit suisse aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>	Pain Camembert <b>Fruit de saison BIO</b>	Pain - chocolat Petit suisse sucré <b>Purée de fruits BIO</b>





**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**




Bonnes vacances d'été !






Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
<p><b>Tomates BIO vinaigrette</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Steak haché</p> <p><b>Aubergines BIO sauce tomate</b></p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Melon BIO</b></p> <p>Feijoada à la saucisse</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Glace</p>	<p><b>Tzatziki de concombres BIO</b></p> <p> Gratin de tortellinis</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Notre club sandwich</p> <p> Chips</p> <p>Yaourt à boire</p>
<b>Goûter</b>				
<p>Pain - pâte à tartiner</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p>Pain</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de fruits BIO</b></p>	<p>Pompon chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p>Pain - confiture</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Purée de fruits BIO</b></p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait 1/2 écrémé</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



*Bonnes vacances d'été !*



 **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**  
 **Aide UE à destination des écoles**

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