



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Poulet rôti Label Rouge Merlu sauce vierge</p> <p>Macaronis Bio au pesto</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Notre frittata de légumes Bio</p> <p>Epinards Bio moulinsés - Polenta Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Paleron de bœuf sauce provençale Hoki sauce provençale</p> <p>Blé Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tomates</p> <p>Saucisse de Francfort et ketchup Pané fromager</p> <p>Purée de courgettes Bio</p> <p>Notre cake à la fève de Tonka</p>	<p>Zarzuela de colin MSC aux fruits de mer</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<p> La semaine sans sucre raffiné </p>				
<p>Salade d'épeautre Bio au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau Colin meunière et citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p> Riz IGP Bio</p> <p>Purée de pommes abricots Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Pain de viande (bœuf) Merlu sauce ail</p> <p>Ratatouille Bio - Pommes de terre Bio à la boulangère</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tortis semi complètes Bio</p> <p>sauce à l'arrabiata Bio</p> <p>Cerises</p>	<p> REPAS FROID</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise Bio</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



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p>Végé</p> <p>Melon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail - Pommes de terre Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Curry rouge de bœuf Colin sauce curry</p> <p>Carottes Bio aux oignons - Boulgour Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Gratin de penne Bio</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Végé</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Jambon blanc Bio Thon - mayonnaise</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>REPAS FROID</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Ratatouille Bio - Riz Bio IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Salade de tortis Bio</p> <p>Végé</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de riz Bio IGP américaine</p> <p>Tajine de bœuf Merlu sauce safranée</p> <p>Courgettes Bio au citron - Purée de patates douces Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché - ketchup Boulettes de blé Thaï</p> <p>Frites à four</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés - Blé Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>REPAS TERROIR</p> <p>local</p> <p>Ragoût de porc Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt à la pêche de la ferme du Buissonet</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio orientale</p> <p>Paupiette de veau Hoki sauce oignons</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane - Polenta Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Curry coco dinde Label Rouge Blanquette de colin</p> <p>Riz Bio IGP</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan - Pommes de terre Bio</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Notre bagnat au thon</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Beignet au chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été!

