



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Raviolis de bœuf Bio</p> <p>sauce tomate Bio</p> <p>Tortellinis sauce tomate</p> <p>Flan chocolat Bio</p>	<p>Colin MSC meunière et citron</p> <p>/</p> <p>Courgettes sautées Bio - Blé Bio</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Curry rouge de dinde Label Rouge</p> <p>Curry de fruits de mer</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Melon</p>	<p> Rillettes de porc Rillettes de thon</p> <p>Salade de tortis Bio italienne (tomates, mozzarella, basilic)</p> <p>/</p> <p>Crises</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Chili végétarien aux haricots rouges Bio</p> <p> Riz IGP Bio</p> <p>/</p> <p>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</p>
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p> <b>REPAS TERROIR</b></p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>Falafels</p> <p>Pennes Bio Local</p> <p>Yaourt sucré fermier Buissonet</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio - Polenta crémeuse Bio</p> <p>Bûche du Pilat à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>

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

*La cerise, un fruit de saison*

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**  
**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.

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
<b>Poulet rôti Label Rouge</b> Pané de blé épinards Frites Emmental à la coupe Melon	<b>Salade de concombres et maïs Bio</b> <b>Salade de riz IGP Bio</b> <b>au surimi MSC</b>  / Crème dessert vanille	<b>Carottes râpées Bio</b> Paupiette de veau sauce tomate basilic Colin sauce citron <b>Purée de patates douces Bio</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre	<b>Salade de tomates Bio</b> <b>Lasagnes Bio</b> <b>de bœuf Bio</b> Tortellinis sauce tomate Flan caramel	<b>Quenelles Bio sauce safranée</b>  / <b>Haricots verts Bio - Boulgour Bio</b> Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------


**La semaine sans sucre raffiné**


 <b>Notre tortilla de pommes de terre Bio</b> / <b>Courgettes sautées Bio - Pommes de terre Bio</b> Brie à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Thon mayonnaise <b>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</b> Ramequin de fromage blanc nature et miel ( en pot )	 Pané de blé / <b>Mouliné d'épinards Bio - Polenta crémeuse Bio</b> Edam à la coupe Melon	<b>Tajine de pois chiches Bio et courgettes Bio</b> / <b>Semoule Bio</b>  <b>Saint Môret Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de petit épeautre Bio au pesto rouge</b> <b>Merlu MSC sauce basilic</b> / <b>Purée de carottes Bio - Purée de patates douces Bio</b> <b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b>
--	--	--	--	---

Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
---------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

<b>Salade verte Bio</b> Steak haché et Ketchup Pané fromager et ketchup <b>Macaronis Bio</b> <b>Crème dessert chocolat Bio</b>	Saucisse de Francfort Merlu sauce tomate <b>Petits pois Bio - Polenta à l'emmental Bio</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	Wok de bœuf Emincé de végétale sauce provençale <b>Riz IGP Bio</b> Bûche mi-chèvre à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Colin MSC sauce safranée</b> / <b>Haricots verts Bio 6 Gnocchis Bio</b> Emmental à la coupe  <b>Melon Bio</b>	 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

