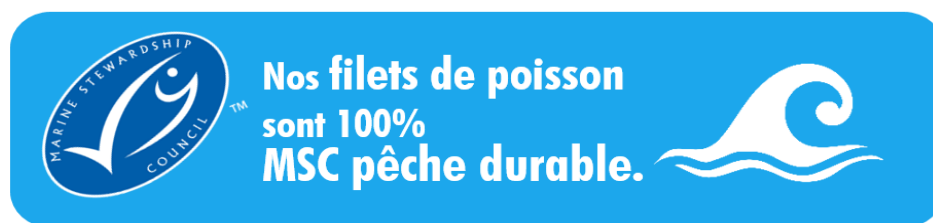




Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio	Salade de pépinettes	Macédoine de légumes mayonnaise	Pâté de campagne - cornichon	Salade de concombres Bio
Coleslaw Bio mayonnaise	Salade de petit épeautre au pesto		Thon mayonnaise	Salade Verte Bio
Raviolis de bœuf	Merlu MSC sauce citron	Curry rouge de dinde Label Rouge	Salade de pommes de terre italienne (tomates, mozzarella, basilic)	Chili végétarien aux haricots rouges
sauce tomate	Courgettes sautées Bio	Semoule	Yaourt sucré	Riz IGP
Samos	St Môret	Vache picon	REPAS FROID Yaourt aromatisé	Emmental
Chaource AOP à la coupe	Bûche mi-chèvre à la coupe	Melon	Cerises	Chanteneige
Crème dessert chocolat	Purée de fruits Bio au choix			Notre clafoutis aux fruits
Purée de fruits BIO				
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE	Taboulé	Salade de tomates Bio	Salade de pois chiches	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail
	Salade de coquillettes à la tapenade		Salade de lentilles	Salade de tomates Bio
Lundi de Pentecôte	Notre omelette Bio	Lamelles d'encornets sauce provençale	Emincé de bœuf	Macaronis
	Haricots verts Bio	Pommes de terre	aux carottes Bio	à la bolognaise de thon MSC
	Gouda	Camembert à la coupe	Cantadou	Cantafrais
	Philadelphia		St Nectaire à la coupe	Tomme noire
	Fruit de saison au choix	Crème dessert vanille	Fruit de saison Bio au choix	Notre gâteau à la fleur d'oranger





Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de betteraves Macédoine mayonnaise Poulet rôti Bio Frites Emmental à la coupe Ossau Iraty AOP à la coupe Melon et fruits de saison Bio	Salade de concombres et maïs Bio Salade verte Bio Salade de riz IGP au surimi MSC Crème anglaise Madeleine Gallettes Saint Michel	Carottes râpées Bio Paupiette de veau Purée de patates douces Bio Brie à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de tomates Bio Céleris remoulade Bio Lasagnes de bœuf Edam Chanteneige Crème dessert vanille Purée de fruits BIO	Notre pizza au fromage Haricots verts Bio Haricots verts Bio Yaourt sucré Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
La semaine sans sucre raffiné				
Salade de blé espagnole Taboulé Notre tortilla de pommes de terre Bio Courgettes sautées Bio Tomme Noire Petit moulé Purée de fruits Bio au choix	Salade verte Bio Salade de tomates Bio Jambon blanc Label Rouge Salade de coquillettes (semi complètes) Bio aux crudités Mimolette Saint Môret Fromage blanc nature et miel Purée de fruits BIO	Tartinable de betteraves Tortellinis Ricotta et épinards à la crème Végé Carré président Melon	Salade de concombres et tomates Bio Coleslaw de céleris Bio mayonnaise Tajine de bœuf Semoule Gouda à la coupe Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio au choix	Salade de petit épeautre au pesto rouge Tartinable de pois chiches Beignets de calamar et citron Purée de carottes Bio Petit suisse nature Yaourt nature Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

La semaine sans sucre raffiné
DU 23 AU 27 JUIN Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade de tomates Bio Salade Verte Bio Steak haché et Ketchup Tortis Carré de l'Est à la coupe Bûche du pilat à la coupe Liégeois chocolat Purée de fruits BIO	Toast de chèvre chaud Tapenade d'olive verte sur toast Saucisse de Francfort Petits pois Bio Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Fruit de saison au choix	Salade de concombres et maïs Bio Wok de bœuf Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Salade de pépinettes Colin MSC sauce vierge Haricots verts Bio Emmental à la coupe Brousse à la coupe Melon Bio et fruits de saison Bio	Tomates cerises Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés et mayonnaise Chips Yaourt à boire à la vanille


Nos Pâtes sont 95% françaises
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

C'est les vacances !
Bel été à tous


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
Végé : 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.