







Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
 Salade de coquillettes à la tapenade Taboulé Pané de blé Gratin de courgettes Bio Carré de l'Est à la coupe Camembert à la coupe Fruit de saison BIO au choix	Macedoine bio mayo salade betterave et maïs Sauté de dinde Pommes noisettes Mimolette Edam Purée de fruit Bio Flan vanille	Salade de blé aux pois chiches et cumin Saumon MSC sauce citron haricot beurre Emmental Fruit de saison Bio	Tomate vinaigrette salade iceberg bio Curry rouge de dinde Label rouge Semoule Carré président Saint Môret Notre moelleux aux pépites de chocolat	Salade de pépinettes Tapenade olives vertes sur toast Boulette de bœuf Carottes sautées Bio Gouda Petit moulé Fruit de saison Bio

Lundi 08 Juin Mardi 09 Juin Mercredi 10 Juin Jeudi 11 Juin Vendredi 12 Juin



La semaine sans sucre raffiné



Tomates vinaigrette Salade verte Bio Marmite de colin MSC Riz IGP Petit suisse nature Petit suisse miel Purée de fruits Bio au choix	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio Salade de lentilles Galopin de veau Haricots verts Bio Emmental Gouda Melon BIO  Fruit de saison Bio	Salade de concombres et tomates  Dahl de lentilles Boulgour Mimolette Purée de fruit bio	Tartinable de pois chiches et gressins Salade de haricots blancs Poulet rôti Label Rouge Frites Saint môret Tomme noire Fruit de saison Bio  au choix	Salade verte et maïs Bio Carottes râpées Bio  Macaronis et râpé sauce aubergines tomate Fromage frais demi sel Saint Paulin 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



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







Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé tomate oignons Taboulé	Salade de Haricots verts Bio Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Melon BIO	Tomates Bio vinaigrette Concombres vinaigrette	Notre cake tomate basilic
Bœuf haché	Jambon blanc Label Rouge	Sauté de dinde Label Rouge	Bâtonnets de colin MSC pané et citron	Notre frittata Bio aux oignons
Courgettes à la parmesane Bio	Salade de coquillettes au pesto	Carottes sautées Bio	Pommes de terre au four	Haricots verts
Tartare Nature	Kiri	Edam	Mimolette	Samos
Carré de l'Est à la coupe	Mimolette à la coupe		Carré président	Boursin
Fruit de saison Bio au choix	Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	Beignet au chocolat	Purée de fruit Bio Flan caramel	Fruit de saison Bio au choix
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Salade verte Bio Coleslaw Bio mayonnaise Wok de bœuf Bio	Tartinable pois chiche Salade de blé Nuggets de blé	Salade de lentilles maïs Paupiette de veau	Carottes râpées Bio Salade de haricots verts Bio Rôti de porc Froid	Notre pizza au fromage Thon MSC - mayonnaise Salade de maïs tomates Bio
Riz IGP	salade de pdt	Galettes de légumes	Tortis et râpé	Petit suisse sucré
Gouda	P'tit louis	Emmental à la coupe	Brie	Petit suisse aromatisé
Fromage fouetté	Philadelphia		Comté AOP à la coupe	Fruit de saison Bio
Melon Bio Fruit de saison Bio	Crème dessert au chocolat Flan chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de fruits Bio au choix	Fruit de saison Bio au choix


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).


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



Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé	Melon Bio Salade de concombres et maïs Bio	Tapenade sur toasts	Salade verte Bio Carottes Bio râpées	REPAS DE FIN D'ANNEE Tomates cerises
Salade de lentilles	Bolognaise de saumon MSC	Steak haché	 Jambon Label Rouge	 Salade Niçoise
Saucisse de Francfort	Coquillettes et râpé	Petits pois Bio	Pommes rosties	 à l'œuf Bio
Haricots verts Bio	Carré président	Camembert à la coupe	Mimolette	 REPAS FROID Chips
Brie à la coupe	Edam	Fruit de saison Bio	Fromage fouetté	Yaourt à boire à la fraise
Gouda à la coupe	Batonnet chocolat		Notre cake à la noix de coco	
Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille			
au choix				



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est les vacances !

Un 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

 **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.