




Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<b>Salade verte Bio</b> <b>Poulet rôti Label rouge</b> Galette de soja Macaronis au pesto Lozère vache à la coupe Yaourt aromatisé de Lozère	Pizza <b>Notre frittata de légumes</b>  <b>Epinards Bio moulinés</b> Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Betteraves Bio vinaigrette</b> Paleron de bœuf sauce provençale Quenelles natures sauce provençale Blé Emmental à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>	Tomates et billes de mozzarella Saucisse de Toulouse et ketchup Pané de blé épinards et ketchup Galettes de légumes <b>Notre gâteau au yaourt et coco</b>	<b>Concombres Bio au fromage blanc</b> <b>Zarzuela de colin MSC</b> Pois chiches sauce tomate Semoule Vache picon  <b>Purée de fruits Bio artisanale</b>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<b>La semaine faible en sucre raffiné</b>				
Salade d'épeautre au pesto rouge Galopin de veau Pané fromager <b>Purée de courgettes Bio</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Chili de haricots rouges  <b>Riz IGP</b> Ramequin de fromage blanc  et <b>confiture Bio extra</b>	Taboulé Pain de viande (bœuf) Notre Omelette soufflée  <b>Ratatouille Bio</b> Saint Marcellin IGP à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>	Rillettes de porc Tapenade sur toast  Tortis <b>sauce à l'arrabiata Bio</b> Edam Cerises	<b>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</b> <b>REPAS FROID</b> Salade Niçoise Salade niçoise végétarienne Cotentin  <b>Notre fondant chocolat (IG Bas)</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
<p><b>Végé</b> Melon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>local</b> Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Salade de pommes de terre gribiche</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p>Curry rouge de lentilles corail</p> <p><b>Carottes Bio aux oignons</b></p> <p><b>local</b> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p><b>local</b> Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Concombres Bio vinaigrette</b></p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Notre cake mozzarella et légumes</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p><b>REPAS FROID</b> Œufs durs</p> <p>Taboulé</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tomates Bio en salade</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>local</b> <b>Parmentier Bio</b> de brandade</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p><b>local</b> Ramequin de fromage blanc et crème de châtaignes</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade de maïs-thon</p> <p>Salade de maïs crus</p> <p><b>Notre omelette soufflée</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>local</b> Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b> Melon <b>REPAS FROID</b></p> <p>Salade de tortis</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p><b>local</b> Yaourt aromatisé de Lozère vanille</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Salade de riz IGP américaine</b></p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p><b>Courgettes Bio au citron</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tomates Bio en salade</b></p> <p>Steak haché - ketchup</p> <p>Pané de blé et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Saint Môret</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p><b>local</b> <b>Ratatouilles BIO</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Boulettes de soja sauce provençale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture abricots <b>local</b></p>	<p>Salade de pommes de terre orientale</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Quenelles nature sauce normand</p> <p><b>Courgettes Bio à la parmesane</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>local</b> Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon <b>local</b></p> <p><b>Curry coco de poulet Label Rouge</b></p> <p>Curry coco de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Végé</b> Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b> Tomates cerises</p> <p><b>Notre club suédois thon-œuf</b> (fait sur office, avec pain suédois en plaque, mélange thon mayo)</p> <p>Notre club suédois à l'œuf</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Beignet au chocolat</p>



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



**Bonnes vacances d'été !**

