



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Sauté de bœuf aux olives Pâtes coquillettes Saint Marcellin IGP à la coupe 🇫🇷 🇮🇹 Flan chocolat	Salade de maïs Bio Colin MSC pané et citron Courgettes sautées Bio Purée de fruits Bio	Curry rouge de dinde Label Rouge Semoule Chaource AOP à la coupe Cerises	Rillettes de porc Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic)  Melon	Salade verte Bio Chili végétarien aux haricots rouges Bio  Riz IGP Bio Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio Fruit de saison	Salade verte Bio Lamelles d'encornets sauce provençale Pommes de terre Crème dessert vanille	 Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Ortolan Bio à la coupe 🇫🇷 🇮🇹 Fruit de saison Bio 🇫🇷 🇮🇹	Macaronis à la bolognaise de thon MSC Bûche de chèvre Bio à la coupe 🇫🇷 🇮🇹 Notre gâteau à la fleur d'oranger

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
Sauté de poulet Label Rouge sauce oignons Frites Ossau Iraty AOP à la coupe Melon	REPAS FROID Salade de riz IGP au surimi MSC Fromage frais demi sel Glaces	Carottes râpées Bio Paupiette de veau Frites Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Lasagnes de bœuf Carré fromager Bio à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Saumon MSC sauce safranée Haricots verts Bio Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
 <h2>La semaine sans sucre raffiné</h2> 				
Notre tortilla de pommes de terre Bio Courgettes sautées Bio Végé Ortolan Bio à la coupe Fruit de saison Bio	REPAS FROID Jambon blanc Label Rouge Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Bûche de chèvre Bio à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et miel	Végé Salade de lentilles Pané de blé Mouliné d'épinards Bio Melon	Salade de concombres Bio et tomates Tajine de bœuf Semoule Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre Bio au pesto rouge Beignets de calamar et citron Purée de carottes Bio Notre fondant chocolat noisettes IG Bas
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Steak haché et Ketchup Frites Coulommiers Bio à la coupe Liégeois chocolat	Saucisse de Francfort Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Wok de bœuf Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Colin MSC sauce vierge Haricots verts Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Melon Bio	Végé Bagnat à l'oëuf Chips Glaces REPAS DE FIN D'ANNÉE! 

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

