



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Concombres Bio au fromage blanc Poulet rôti label rouge Merlu sauce vierge Macaronis Bio au pesto Bournette Bio du Vercors à la coupe Mousse au chocolat	Végé Pizza Bio Notre frittata de légumes Bio Epinards Bio moulinés Yaourt Bio brassé sucré	Salade verte Bio Paleron de bœuf sauce provençale Hoki sauce provençale Blé Bio Vache picon Purée de fruits Bio	Tomates et billes de mozzarella Saucisse de Francfort et ketchup Pané fromager Purée de courgettes Bio Notre cake à la fête de tonka	Betteraves Bio Zarzuela de colin MSC Semoule Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin

La semaine sans sucre raffiné				
Salade d'épeautre Bio au pesto rouge Sauté de bœuf Bio Colin meunière et citron Petits pois Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Végé Salade verte Bio et dès de mimolette Dahl de lentilles Bio Riz Bio IGP Purée de pommes abricots Bio	Taboulé Bio Pain de viande (bœuf) Merlu sauce à l'ail Ratatouille Bio Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	local Tapenade noire et toast Gnocchis Bio sauce à l'arrabiata Bio Edam Cerises	REPAS FROID Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives) Dès de brebis Niçoise Niçoise Bio Notre gâteau aux carottes et amandes

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

La semaine sans sucre raffiné
DU 10 AU 14 JUIN
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 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p>Melon Pané fromager</p> <p>Végé</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé Bio levantine Curry rouge de bœuf Bio Colin sauce curry</p> <p>Aubergine Bio à la parmesane</p> <p>Vercorais Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette Gratin de coquillettes Bio à la mozzarella</p> <p>Végé</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre cake aux légumes Jambon blanc Bio Thon - mayonnaise</p> <p>RÉPAS FROID</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de tomates mozzarella, basilic</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Yaourt Bio brassé à la vanille</p>
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
<p>Salade de maïs Bio - thon</p> <p>Notre omelette soufflée Bio</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Salade de tortis Bio</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p>RÉPAS FROID</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de riz Bio IGP américaine</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p>Courgettes Bio au citron</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates Bio en salade</p> <p>Steak haché - ketchup</p> <p>Boulettes de blé Thai</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Saint Môret</p> <p>Yaourt Bio brassé sucré</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
<p>Salade verte Bio</p> <p>Boulettes de bœuf Bio à la provençale</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Bournette Bio du Vercors à la coupe</p> <p>Yaourt Bio sur lit d'abricots</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio orientale</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Hoki sauce oignons</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon Bio</p> <p>Curry coco de dinde Label Rouge</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Riz Bio IGP</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Mousse de pois chiches Bio sur toast</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>RÉPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Petit moulé</p> <p>Pastèque</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Notre bagnat au thon</p> <p>RÉPAS FROID</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Glace vanille</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bonnes vacances d'été!

