



# Le Menu de la Cantine




Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
<b>Carottes râpées Bio</b> <b>Raviolis de bœuf Bio</b> sauce tomate Bio Yaourt nature	<b>Salade de maïs Bio</b> Pané de blé épinards <b>Courgettes sautées Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b> <b>Semoule Bio</b> Vache picon Melon	Rillettes de porc <b>Salade de tortis Bio</b> italienne (tomates, mozzarella, basilic)  Cerises	<b>Salade verte Bio</b> Chili végétarien aux haricots rouges  <b>Riz IGP Bio</b> <b>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</b>
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pentecôte</b>	<b>Salade de lentilles Bio</b> Emincé de bœuf <b>aux carottes Bio</b> Fruit de saison	<b>Salade verte Bio</b> Lamelles d'encornets sauce provençale <b>Pommes de terre Bio</b> Fromage blanc nature	<b>Taboulé Bio</b> <b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b> <b>Mouliné d'épinards Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b>  <b>Macaronis Bio</b> à la bolognaise de lentilles <b>Notre gâteau à la fleur d'oranger</b>

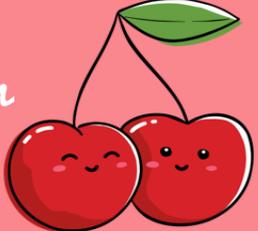


**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



*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**

 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
<b>Poulet rôti Label Rouge</b> Pommes de terre rissolées Bio Emmental Melon	<b>Salade de concombres et maïs Bio</b> <b>Salade de riz IGP BIO</b> <b>mexicaine au thon MSC</b>  Yaourt nature	 <b>Carottes râpées Bio</b> Haricots blancs à la tomate <b>Purée de patates douces Bio</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre	<b>Salade de tomates Bio</b> <b>Lasagnes Bio</b> <b>de bœuf Bio</b> Flan caramel	Pizza au fromage <b>Quenelles Bio sauce safranée</b>  <b>Haricots verts Bio</b> Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
 <b>La semaine sans sucre raffiné</b> 				
<b>Salade de blé Bio espagnole</b> Notre tortilla de pommes de terre Bio <b>Courgettes sautées Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> <b>Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités</b> Ramequin de fromage blanc nature	<b>Salade de lentilles Bio</b> Pané de blé <b>Mouliné d'épinards Bio</b>  <b>Melon</b>	Tajine de bœuf <b>Semoule Bio</b> Edam <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de petit épeautre Bio au pesto rouge</b> Beignets de calamar et citron <b>Purée de carottes Bio</b> <b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b>
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
<b>Salade verte Bio</b> Steak haché et Ketchup <b>Tortis Bio</b> Fromage blanc nature	 <b>Quenelles Bio sauce safranée</b>  <b>Petits pois Bio</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	<b>Salade de concombres et maïs Bio</b> Wok de bœuf <b>Riz IGP Bio</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Taboulé Bio</b> <b>Colin MSC sauce vierge</b> <b>Haricots verts Bio</b> <b>Melon Bio</b>	 <b>Bagnat</b> à l'œuf Chips Yaourt à boire à la vanille 

**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

