



Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
<p>Tapenade sur toast</p> <p><b>Végé</b></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>/</p> <p><b>Gratin de courgettes Bio</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade de betteraves et maïs Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry rouge de dinde Label rouge</b></p> <p>Curry rouge de lentilles corails</p> <p>Semoule</p> <p>Carré président</p> <p><b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p>Cerises</p>
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
<p><b>La semaine sans sucre raffiné</b></p>			
<p>Tomates vinaigrette</p> <p><b>Marmite de colin MSC</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit suisse nature</p> <p><b>Ramequin de purée de pommes abricots Bio artisanale</b></p>	<p><b>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p>Merlu MSC sauce curry</p> <p>Frites</p> <p>Saint môret</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte et maïs Bio</b></p> <p><b>Macaronis et râpé Bio</b></p> <p><b>sauce aubergines tomate Bio</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p>/</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p><b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b></p>

**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




# Le Menu de la Cantine




Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf Falafels <b>Courgettes à la parmesane Bio</b> Coulommiers à la coupe Fruit de saison	 <b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Thon MSC mayonnaise Salade de coquillettes au pesto Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	<b>Tomates Bio vinaigrette</b> <b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b> / Pommes de terre au four Mimolette Liégeois vanille	Pizza au fromage <b>Notre omelette Bio au four aux oignons</b>  / <b>Epinards Bio à la béchamel</b> Samos <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<b>Salade verte Bio</b> <b>Wok de bœuf Bio</b> Wok de lentilles <b>Riz IGP</b> Gouda <b>Melon Bio</b>	 Salade de pépinettes Nuggets de blé / <b>Salade de concombres et tomates Bio</b> Tartare Crème dessert au chocolat	<b>Carottes râpées Bio</b> Rôti de porc Froid Colin MSC sauce tomate origan / Tortis et râpé <b>SAINT MARCELIN IGP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Notre cake mozzarella légumes</b> <b>Thon MSC - mayonnaise</b> /  <b>Salade de maïs tomates Bio</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Saucisse de Francfort Pané de blé <b>Haricots verts Bio</b> Brie à la coupe Fruit de saison	<b>Melon Bio</b> <b>Bolognaise de saumon MSC</b> / Coquillettes et râpé Carré président Flan chocolat	<b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Rôti de veau Froid Merlu MSC sauce vierge Pommes rosties <b>Notre cake à la noix de coco</b>	 Tomates cerises Sandwich crémeux <b>au jambon Label Rouge</b>  Sandwich crémeux veggie Chips Yaourt à boire à la fraise



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



*C'est les vacances !*  
**Un bel été à tous**

