



Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
<p><b>Salade verte Bio</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Label rouge</b></p> <p>Galette de soja</p> <p>Macaronis au pesto</p> <p> Lozère vache à la coupe</p> <p> Yaourt aromatisé de Lozère</p>	<p> Pizza</p> <p><b>Notre frittata de légumes</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p>Tomates</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p> Saucisse de Toulouse et ketchup</p> <p>Pané de blé épinards et ketchup</p> <p>Galettes de légumes</p> <p><b>Note gâteau au yaourt et spiruline</b> </p>	<p><b>Concombres Bio au fromage blanc</b></p> <p><b>Zarzuela de colin MSC</b></p> <p>Pois chiches sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Vache picon</p> <p><b>Purée de fruits Bio artisanale</b> </p>
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
<b>La semaine sans sucre raffiné</b>			
<p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Pané fromager</p> <p><b>Purée de courgettes Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p> <b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture Bio extra </p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Tortis</p> <p><b>sauce à l'arrabiata Bio</b></p> <p>Edam</p> <p> Cerises</p>	<p> <b>Salade à la grecque Bio (concombres, tomate, olives)</b></p> <p> Salade</p> <p>Niçoise</p> <p>Salade niçoise végétarienne</p> <p>Cotentin</p> <p><b>Notre cake carottes amande</b></p>

**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**




# Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<p><b>Végé</b></p> <p>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>REPAS FROID</b></p> <p><b>Notre cake mozzarella et légumes</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>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></p> <p>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	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>Melon</p> <p><b>Végé</b> Salade de tortis</p> <p>Italienne (mozzarella)</p> <p><b>Local</b> Yaourt aromatisé de Lozère vanille</p> <p>Madeleine</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><b>Notre fondant au chocolat</b></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	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 tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture abricots</p>	<p>Salade de pommes de terre orientale</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Quenelles nature sauce oignons</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><b>Végé</b></p> <p>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 DE FIN D'ANNÉE!</b></p> <p><b>Tomates cerises</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Notre club suédois thon-œuf</b></p> <p>(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!**

