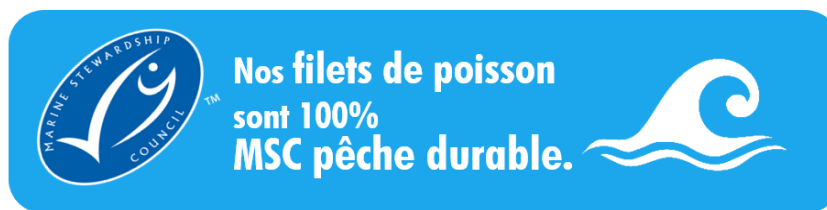




Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio	Salade de maïs Bio	Macédoine de légumes Bio mayonnaise	 Rillettes de porc Rillettes de thon Pain de campagne	 Salade verte Bio
Raviolis de bœuf Bio	Colin MSC pané et citron	Curry rouge de dinde Label Rouge	Salade de tortis Bio	Gratin de raviolis du Dauphiné Label Rouge mozzarella
sauce tomate Bio	/	Curry de fruits de mer	italienne (tomates, mozzarella, basilic)	/
Tortellinis sauce tomate	Courgettes sautées Bio	Semoule Bio	/	/
 Carré fromager Bio à la coupe	 Yaourt brassé Bio et sucre	Vache picon	 Saint Marcellin IGP à la coupe	 Pogne de Romans
Flan chocolat Bio	 Fruit de saison Bio	Melon	 Purée de fruits Bio	Cerises
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE	Salade de lentilles Bio	Salade verte Bio	 Taboulé Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail
Lundi de Pentecôte	Emincé de bœuf	Lamelles d'encornets sauce provençale	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio	Macaronis Bio
	aux carottes Bio	/	/	à la bolognaise de thon MSC
	Falafels	Pommes de terre Bio	Mouliné d'épinards Bio	/
	Bûche du pilat à la coupe	Camembert à la coupe	 Vercorais Bio à la coupe	Cantafrais
	Fruit de saison	 Yaourt brassé Bio sur lit d'abricots	 Fruit de saison Bio	Notre gâteau à la fleur d'oranger



Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade verte Bio Poulet rôti Label Rouge <i>Pané de blé épinards</i> Pommes de terre rissolées Bio <i>Emmental</i> <i>Melon</i>	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP Bio au surimi MSC <i>/</i> <i>Dés de brebis</i> <i>Glace</i>	Carottes râpées Bio <i>et dés de brebis</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Colin sauce vierge</i> Purée de patates douces Bio <i>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</i>	Salade de tomates Bio Lasagnes Bio de bœuf Bio <i>Tortellinis sauce tomate</i> Bourquette Bio à la coupe Flan caramel Bio	Végé Pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée <i>/</i> Haricots verts Bio Yaourt brassé Bio et sucre <i>Fruit de saison</i>
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
La semaine sans sucre raffiné				
Végé Salade de blé Bio espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio <i>/</i> Courgettes sautées Bio Tomme blanche Bio à la coupe Purée de fruits Bio	REPAS FROID Salade verte Bio <i>et dés de mimolette</i> Jambon blanc Label Rouge <i>Thon mayonnaise</i> Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Yaourt brassé Bio et confiture (en pot)	Végé Salade de lentilles Bio <i>Pané de blé</i> <i>/</i> Mouliné d'épinards Bio <i>Petit moulé</i> <i>Melon</i>	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf Bio <i>Tajine de colin</i> Semoule Bio <i>Billes de mozzarella</i> Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre Bio au pesto rouge <i>Beignets de calamar et citron</i> <i>/</i> Purée de carottes Bio <i>Petit suisse nature</i> Notre fondant chocolat noisettes IG Bas
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade verte Bio Steak haché Bio et Ketchup <i>Pané fromager et ketchup</i> Tortis Bio Vercorais Bio à la coupe Crème dessert chocolat Bio	Tapenade sur toast Saucisse de Francfort <i>Merlu sauce safranée</i> Petits pois Bio Yaourt brassé Bio et sucre <i>Fruit de saison</i>	Salade de concombres et maïs Bio <i>Wok de bœuf</i> <i>Emincé de végétale sauce provençale</i> Riz IGP Bio <i>Bûche mi-chèvre à la coupe</i> Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Colin MSC sauce vierge <i>/</i> Haricots verts Bio <i>Emmental à la coupe</i> Melon Bio	Végé Tomates cerises <i>Bagnat</i> <i>à l'œuf</i> <i>/</i> Chips <i>Glace</i>

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