



TERRES
DE
CUISINE

Le Menu de la Cantine

Ville de
Pierrevire





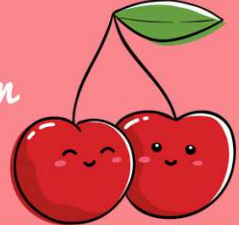
Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate  Saint Marcellin IGP à la coupe Flan chocolat	Salade de pépinettes Merlu MSC sauce citron Courgettes sautées Bio Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	Macédoine de légumes mayonnaise Curry rouge de dinde Label Rouge Semoule Vache picon Melon	Rillettes de porc - cornichon Salade de pommes de terre italienne (tomates, mozzarella, basilic)  Yaourt sucré Cerises	Salade verte Bio Chili végétarien aux haricots rouges  Riz IGP Emmental à la coupe Notre clafoutis aux fruits
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	Taboulé Notre omelette Bio Mouliné d'épinards Bio  Gouda à la coupe Fruit de saison	Salade verte Bio Lamelles d'encornets sauce provençale Pommes de terre Camembert à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio Bûche du pilat à la coupe  Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de thon MSC Cantafrais Notre gâteau à la fleur d'oranger



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



**la cerise,
un fruit de saison**
Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de betteraves Poulet rôti Bio Frites Emmental à la coupe Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP  au surimi MSC Crème anglaise Madeleine	Carottes râpées Bio Paupiette de veau Purée de patates douces Bio Brie à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de tomates Bio Lasagnes de bœuf Edam à la coupe Flan caramel	Notre pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée  Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
La semaine sans sucre raffiné				
Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio Courgettes sautées Bio  Petit moulé Purée de fruits Bio	 Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge Salade de coquillettes (semi complètes) Bio aux crudités Mimolette à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et miel	 Salade de lentilles Nuggets de blé Mouliné d'épinards Bio Carré président Melon	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf Semoule Gouda à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre au pesto rouge Beignets de calamar et citron Purée de carottes Bio Petit suisse nature 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 et Ketchup Tortis Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat	Tapenade sur toast Saucisse de Francfort Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de concombres et maïs Bio Wok de bœuf Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Colin MSC sauce vierge Haricots verts Bio Emmental à la coupe  Melon Bio	 Tomates cerises   Wrap aux bâtonnets de mozzarella panés et mayonnaise 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

