

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Mercredi 8 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	Concombres Sauté de poulet Pommes noisettes Camembert à la coupe Compote	Pizza Boulettes de bœuf Ratatouille Edam Fruit de saison	Salade verte V Fajitas de chili de haricots rouges Riz Emmental Flan chocolat	Taboulé Beignets de calamars et citron Haricots verts à l'échalote Cotentin Fraises
	Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Mercredi 15 Juin	Jeudi 16 Juin
La Fête des Fruits et Légumes Frais				
Melon Paleron de bœuf Riz à la tomate Saint Nectaire à la coupe Mousse au citron	Nem de légumes Jambon blanc Courgettes au fromage frais Pavé Lozère à la coupe Fruit de saison	Caviar d'aubergines sur toast Emincé de dinde au curry Galette de légumes Madeleine Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot (pot)	REPAS FROID Cake à tomate - basilic Maison Salade Niçoise Saint paulin Cerises	Œuf dur mayonnaise Lasagnes V aux légumes Yaourt sucré Beignet framboise

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions **les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

C'est la Fête !

Suivez-nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

LA
FÊTE
DES
FRUITS & LÉGUMES
FRAIS



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Tomates</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Salade de crudités (salade verte, carottes)</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade de petits pois mayonnaise</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Haricots blanc selon Kadhija</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Moqueca de colin</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Mercredi 29 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>Salade verte</p> <p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Tarte au Nocciolata Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de farfalles italienne</p> <p>Falafels</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p>Riz</p> <p>Cotentin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade blé aux crudités</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Pain bagnat</p> <p>Babybel</p> <p>Compote à boire</p>	

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vian**des sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos **charcuteries** sont 100% françaises.

Nos **pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos **filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos **légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.



Nous privilégions les **fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



Nos **fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos **compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bonnes vacances !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.