

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Sauté de poulet au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Compote </p>	<p>V Concombres</p> <p>Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien)</p> <p>Riz aux carottes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de lentilles andalouse</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates - mozzarella</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Cake aux olives Maison</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fraises </p>
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
<p>Melon</p> <p> Paëlla de poulet</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>V Macédoine sauce cocktail</p> <p>Farfalles aux pois chiches et courgettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>V Salade verte </p> <p> Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de blé parisienne</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p> Gaspacho Maison</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Cake aux fruits rouges Maison</p>	<p>Maïs - crudités</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>

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



Aide UE à destination des écoles

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 21 Juin	Mardi 22 Juin	Mercredi 23 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Salade de penne au pesto Colin sauce au curcuma Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	Tomates Jambon blanc Taboulé Bûche de chèvre à la coupe Pêche au sirop	Tapenade sur toast Emincé de dinde mexicain Carottes persillées Saint Paulin à la coupe Beignet aux pommes	Salade verte Raviolis de bœuf Coulommiers à la coupe Fromage blanc nature	Betteraves Omelette Courgettes à la provençale Yaourt sucré Gâteau au cacao Maison
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon Saucisse de Toulouse Coquillettes Saint Paulin à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Poêlée de lentilles et riz Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Liégeois chocolat	Concombres-tomates Omelette Petits pois Camembert à la coupe Compote	Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika Boulgour Coulommiers à la coupe Gâteau au citron Maison
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé Nuggets de poulet Courgettes au fromage frais Camembert à la coupe Melon	Tomates cerises Hot dog (knack de volaille et pain hot dog) Chips Yaourt à boire			

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 à 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.

Terres de Cuisine vous souhaite

Bonnes vacances !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

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.