

Lundi 6 Juin

Mardi 7 Juin

Jeudi 9 Juin

Vendredi 10 Juin

PENTECOTE

Concombres



Sauté de poulet

Pommes noisettes

Camembert à la coupe

Compote

Salade verte

et dés d'emmental
Fajitas de chili
de haricots rouges



Carottes à l'huile d'olive

Flan chocolat

Taboulé

Beignets de calamars et citron

Haricots verts à l'échalote

Cotentin

Fraises

Lundi 13 Juin

Mardi 14 Juin

Jeudi 16 Juin

Vendredi 17 Juin

Melon

Braisé de bœuf aux olives



Riz à la tomate



Saint Nectaire
à la coupe

Mousse au citron

Salade de pois chiches



Jambon blanc

Courgettes au fromage frais



Pavé Lozère
à la coupe

Fruit de saison



Cake tomate - basilic

Maison

Salade

Niçoise

Vache picon

Cerises

Œuf dur mayonnaise

Lasagnes

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	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et sucre	Pâté de campagne Tortillas Maison Salade de crudités (salade verte, carottes)  Cantal à la coupe Fruit de saison	Salade verte  Haricots blanc selon Kadhija Courgettes à l'huile d'olives Chanteneige Gâteau à la pêche Maison	Betteraves vinaigrette Moqueca de colin  Riz Coulommiers à la coupe Fruit de saison
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
Salade verte Macaronnis à la bolognaise Emmental à la coupe Flan caramel	 Taboulé Salade de haricots verts, maïs et thon Bourquette du Vercors à la coupe Fruit de saison	Tapenade sur toast Rôti de bœuf Pommes de terre rissolées Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de lentilles  Nuggets de blé Ratatouille Crème anglaise Tarte au cacao Maison
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
Salade de farfalles italienne  Falafels Carottes au cumin Fruit de saison	Melon Tajine de taureau  Riz Cotentin Liégeois chocolat	 Tomates cerises  Pain bagnat Babybel Compote 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.

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.