

Lundi 7 Juin	Mardi 8 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>Brie</p> <p>Compote</p>	<p> Concombres</p> <p>Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien)</p> <p> Riz aux carottes</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Tomates - mozzarella</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Cake aux olives Maison</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Fraises</p>
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
<p>Melon</p> <p> Paëlla</p> <p>de poulet</p> <p>Gouda</p> <p>Compote</p>	<p> Macédoine sauce cocktail</p> <p>Farfalles aux pois chiches et courgettes</p> <p>Saint Môret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Cake aux fruits rouges Maison</p>	<p>Maïs - crudités (tomates et olives)</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Abricots 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

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		Jeudi 24 Juin		Vendredi 25 Juin	
Salade de penne au pesto		Tomates		Salade verte et dés de brebis			Betteraves
Colin sauce au curcuma		Jambon blanc		Raviolis de bœuf			Tortilla de pommes de terre
Haricots verts		Taboulé					Courgettes à la provençale
Camembert		Fromage fouetté					Yaourt sucré
Fruit de saison		Pêche au sirop		Fromage blanc nature et sucre (seau)			Gâteau au cacao Maison
Lundi 28 Juin		Mardi 29 Juin		Jeudi 1er Juillet		Vendredi 2 Juillet	
Melon jaune		Pizza au fromage		Carottes râpées			Salade verte
Saucisse de Toulouse		Poêlée de lentilles et riz 		Rôti de bœuf (froid)			Merlu sauce paprika
Coquillettes		Ratatouille		Salade niçoise			Boulgour
Cotentin		Saint Paulin		Petit suisse sucré			Tomme blanche
Flan caramel		Mousse au chocolat		Fruit de saison			Gâteau au citron Maison
Lundi 5 Juillet		Mardi 6 Juillet					

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.

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

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.