

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de penne aux légumes Sauté de poulet au jus Haricots verts persillés Compote	V Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien) Riz aux carottes Chaurice à la coupe Flan vanille		Rôti de porc Purée de patates douces Rondelé Yaourt aromatisé	Cake aux olives Maison Beignets de calamars Petits pois Fraises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Melon Paëlla de poulet Compote	V Farfalles aux pois chiches et courgettes Coulommiers à la coupe Fruit de saison		FÊTE DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS Gaspacho Emincé de veau basquaise Galettes de légumes Cake aux fruits rouges Maison	Poisson pané et citron Purée d'aubergines Emmental Cocktail de fruits au sirop

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	Mercredi 23 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Colin sauce au curcuma Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	Tomates Jambon blanc Taboulé Compote		Salade verte et dés de brebis Raviolis de bœuf Fromage blanc nature et sucre (seau)	Omelette Courgettes à la provençale Edam Gâteau au cacao Maison
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon Saucisse de Toulouse Coquillettes Flan caramel	Poêlée de lentilles et riz Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Liégeois au chocolat		Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise Camembert Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika Boulgour Gâteau au citron Maison
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé Poulet rôti Courgettes au fromage frais Fruit de saison	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 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.