

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Mercredi 8 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin	
PENTECOTE	Concombres - tomates Poulet rôti Pommes noisettes Camembert à la coupe Glaces	Pizza Steak haché de bœuf Ratatouille Edam Fruit de saison	V Salade verte Fajitas de chili de haricots rouges Riz Emmental Flan chocolat	Taboulé Filet de colin sauce citron Haricots verts à l'échalote Cotentin Fraises	
	Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Mercredi 15 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
	La Fête des Fruits et Légumes Frais				
	Melon Bœuf braisé aux olives Riz à la tomate Coulommiers à la coupe Cocktail de fruits au sirop	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 Glaces	Cake à tomate - basilic Maison Salade REPAS FROID Niçoise Vache picon Cerises	V Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux légumes du soleil 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



A 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 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Tomates</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint paulin à la coupe</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>Glaces</p>	<p>Salade verte V</p> <p>la recette gagnante</p> <p>Haricots blanc selon Khadija</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>V</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Tarte Nocciolata Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>V</p> <p>Salade de coquillettes 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>Omelette</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 REPAS FROID</p> <p>Pain bagnat</p> <p>Babybel</p> <p>Glaces</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.

Bonnes vacances !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

V 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.