

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>Compote</p>	<p>V Concombres</p> <p>Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien)</p> <p> Riz aux carottes</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Cake aux olives Maison</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Petits pois</p> <p>Fraises</p>
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
<p>Melon</p> <p> Paëlla</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Compote</p>	<p>V</p> <p>Pennes aux pois chiches et courgettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Gaspacho</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Cake aux fruits rouges Maison</p>	<p>Poisson pané et citron</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Emmental à la coupe</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 Colin sauce au curcuma Haricots verts Fruit de saison	 Tomates Jambon blanc Taboulé Pêche au sirop	Salade verte et dés de brebis Raviolis de bœuf Fromage blanc nature et sucre (seau)	 Omelette Courgettes à la provençale Yaourt sucré Gâteau au cacao Maison
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon jaune Saucisse de Toulouse Coquillettes Flan caramel	 Poêlée de lentilles et riz  Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Liégeois chocolat	 Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika Boulgour Gâteau au citron Maison

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 (Vauduse 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.