

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de penne aux légumes Salade de pommes de terre aux légumes	V Concombres Feuilles d'épinards en salade	Tomates vinaigrette	Cake aux olives Maison
Sauté de poulet au jus Haricots verts persillés	Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas + chili végétarien) Riz aux carottes	Rôti de porc Purée de patates douces	Beignets de calamars Petits pois
Compote au choix	Crème dessert vanille Flan vanille	Yaourt aromatisé	Fraises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Melon Carottes râpées Paëlla Escalope de poulet	V Pennes aux pois chiches et courgettes Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES Gaspacho Emincé de veau basquaise Gallettes de légumes Cake aux fruits rouges Maison	Poisson pané et citron Purée d'aubergines Philadelphia Emmental à la coupe Abricot au sirop Cocktail de fruit au sirop
Compote au choix			
Lundi 21 Juin	Mardi 22 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Salade de penne au pesto Salade de lentilles échalote Colin sauce au curcuma Haricots verts	BIEN FROID Tomates Melon Jambon blanc Taboulé	Salade verte et dés de brebis Raviolis de bœuf	V Omelette Courgettes à la provençale Yaourt sucré
Fruit de saison au choix	Cocktail de fruits au sirop Pêche au sirop	Fromage blanc à la vanille Fromage blanc nature et sucre (seau)	Gâteau au cacao Maison
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon jaune Mélange farandole (salade, chou blanc, radis) Saucisse de Toulouse Coquillettes	V Poêlée de lentilles et riz Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Liégeois chocolat	BIEN FROID Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise	Salade verte Courgettes râpées Merlu sauce paprika Boullgour
Crème dessert caramel Flan caramel		Fruit de saison au choix	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 (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.

Terres de Cuisine vous souhaite
Bonnes vacances ! 