

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
<p>PENTECOTE</p>	<p>Concombres</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>V Salade verte</p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p> Riz emmental</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>Cotentin</p> <p>Fraises</p>
Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
<p>LA FÊTE DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS</p>			
<p>Melon</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p> Riz à la tomate</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Nem de légumes</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> REPAS FROID</p> <p>Cake à tomate - basilic</p> <p>Maison</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Cerises</p>	<p>V Œuf dur mayonnaise</p> <p>Lasagnes</p> <p>aux légumes du soleil</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet framboise</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 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Fromage blanc sucré	Pâté de campagne Tortillas Maison Salade de crudités Gouda gouda	 Salade verte Haricots blanc selon Khadija V Courgettes à l'huile d'olives Chanteneige Gâteau à la pêche Maison	Betteraves vinaigrette Moqueca de colin Riz Camembert Fruit de saison
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
Salade verte Macaronnis à la bolognaise Petit moulé nature Flan caramel	 Taboulé Salade de haricots verts, maïs et thon Emmental Fruit de saison	Tapenade sur toast Rôti de bœuf Pommes de terre rissolées Yaourt sucré Fruit de saison	 Salade de lentilles Nuggets de blé Ratatouille Crème anglaise Tarte au cacao Maison
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
 Salade de farfalles italienne (mozzarella) Falafels Carottes au cumin Fruit de saison	Melon Tajine de taureau  Riz Cotentin Liégeois chocolat	 Tomates cerises  Pain bagnat Babybel Compote 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.

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.