

Lundi 5 Juin      Mardi 6 Juin      Jeudi 8 Juin      Vendredi 9 Juin

**LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

<p><b>Salade de penne au pesto</b></p> <p>Bœuf braisé</p> <p><b>Tian de légumes Bio</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Pâté de campagne</p> <p><b>Raviolis Bio</b></p> <p><b>à l'aubergine</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Pêche au sirop</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Tomate vinaigrette</b></p> <p><b>Rôti de dinde Label rouge</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Edam</p> <p><b>Notre Moelleux aux fruits</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Artichautade sur toast</b></p> <p><b>Notre Fritata Bio aux courgettes</b></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p><b>Cerises</b></p>
--	---	---	---

Lundi 12 Juin      Mardi 13 Juin      Jeudi 15 Juin      Vendredi 16 Juin

<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de pommes de terre parisiennes</p> <p>Bouchées de blé thaï</p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Emmental</p> <p>Melon</p>	<p>Coleslaw (chou et carottes râpées)</p> <p>Taureau basquaise</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert</p> <p><b>Mousse au chocolat Bio</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Concombres Bio vinaigrette</b></p> <p><b>Jambon blanc label rouge</b></p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Cotentin</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>Notre cake tomate basilic</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Carottes Bio à l'échalote</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
--	---	--	--



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**C'est de saison!**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



**Fraich'Force**  
EUROPEAN  
Le goût de l'aventure!



**Bio** : Produit issu  
de l'agriculture biologique.  
*Seule la composante précisée est Bio*



**IGP** : Indication  
Géographique  
Protégée



**AOP** : Appellation  
d'Origine  
Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité  
supérieure



**Menu  
végétarien**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
<p><b>Tomates Bio vinaigrette</b></p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Caviar d'aubergines Bio sur toast</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de farfalles italienne</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Cocktail de fruit</p> <p><b>Végé</b></p>	<p><b>Salade de riz IGP aux crudités</b></p> <p>Wok de bœuf</p> <p><b>Courgettes Bio</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Melon</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Gouda</p> <p><b>Notre gâteau yaourt</b></p>
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Carottes Bio persillées</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Tomates Bio vinaigrette</b></p> <p><b>Steak haché au jus Bio</b></p> <p><b>Riz IGP aux épices</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Compote</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronnis</p> <p><b>sauce à l'arrabiata bio</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Melon Bio</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Edam</p> <p>Donut's</p>
Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet
<p><b>Salade à la grecque Bio (concombres, tomates, olives)</b></p> <p><b>Filet de colin MSC sauce vierge</b></p> <p><b>Polenta à la tomate</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Tomates cerises</p> <p><b>Notre omelette Bio soufflée au fromage</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p><b>Courgettes Bio au fromage frais</b></p> <p>Camembert</p> <p>Cocktail de fruit</p>	<p><b>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</b></p> <p><b>Pizza</b></p> <p><b>Pain</b></p> <p><b>Bagnat</b></p> <p><b>Chips</b></p> <p><b>Yaourt à boire</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p>

**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**

**Bonnes vacances !**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE