

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de penne aux légumes <b>Sauté de poulet au jus</b> <b>Haricots verts persillés</b> Brie à la coupe <b>Compote</b>	<b>Concombres</b> Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien) <b>Riz aux carottes</b> Vache picon Flan vanille	Pâté de campagne Emincé de bœuf à l'indienne <b>Flan de courgettes</b> Petit suisse sucré <b>Compote</b>	<b>Tomates</b> - mozzarella Rôti de porc <b>Purée de patates douces</b> Glace	<b>Cake aux olives Maison</b> Beignets de calamars <b>Petits pois</b> Camembert à la coupe <b>Fraises</b>
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
<b>Melon</b> <b>Paëlla</b> <b>de poulet</b> Gouda <b>Compote</b>	<b>Tomates</b> Farfalles aux pois chiches <b>et courgettes</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> <b>Cœufs durs mayonnaise</b> Salade de blé parisienne Petit moulé nature Glaces	<b>Gaspacho</b> Emincé de veau basquaise Galettes de légumes Petit suisse sucré <b>Cake aux fruits rouges Maison</b>	Maïs - crudités (tomates et olives) Poisson pané et citron <b>Purée d'aubergines</b> Emmental à la coupe <b>Cocktail de fruits au sirop</b>

### 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**

**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.

Lundi 21 Juin	Mardi 22 Juin	Mercredi 23 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Salade de penne au pesto Colin sauce au curcuma <b>Haricots verts</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Tomates</b> <b>Jambon blanc</b> Taboulé Fromage fouetté Compote	Tapenade sur toast <b>Emincé de dinde mexicain</b> <b>Carottes persillées</b> Emmental à la coupe Beignet aux pommes	<b>Salade verte</b> Raviolis de bœuf Bûche de chèvre à la coupe Fromage blanc nature et sucre (seau)	<b>Betteraves</b> <b>Omelette</b> <b>Courgettes à la provençale</b> Yaourt sucré <b>Gâteau au cacao Maison</b>
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
<b>Melon</b> Saucisse de Toulouse Coquillettes Cotentin Flan caramel	Pizza au fromage Poêlée de lentilles et <b>riz</b> <b>Ratatouille</b> Saint Paulin <b>Liégeois chocolat</b>	<b>Concombres-tomates</b> Cordon bleu <b>Petits pois</b> <b>Edam</b> <b>Compote</b>	 Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise Petit suisse sucré Glaces	<b>Salade verte</b> Merlu sauce paprika Boulogne Coulommiers à la coupe <b>Gâteau au citron Maison</b>
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé <b>Poulet rôti</b> <b>Courgettes au fromage frais - Gnocchis</b> Vache picon <b>Fruit de saison</b>	 <b>Tomates cerises</b> Hot dog (knack de volaille et pain hot dog) Chips Yaourt à boire			

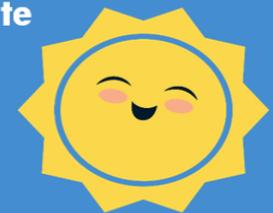
### NOS APPROVISIONNEMENTS

- 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.

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**
- 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.