

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Mercredi 8 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	Tomates	Salade verte	Salade verte et dés d'emmental	Taboulé
	Hamburger	Pizza	Fajitas de chili de haricots rouges	Beignets de calamars et citron
	Frites	Edam	Riz	Haricots verts à l'échalote
	Camembert à la coupe	Fruit de saison	Flan chocolat	Fromage blanc nature
	Compote			Fraises
Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Mercredi 15 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
La Fête des Fruits et Légumes Frais				
Melon	Nem de légumes	Caviar d'aubergines sur toast	Cake à tomate - basilic	Œuf dur mayonnaise
Paleron de bœuf	Jambon blanc	Emincé de dinde au curry	Maison	Lasagnes
Riz à la tomate	Courgettes au fromage frais	Galette de légumes	Salade	aux légumes
Saint Nectaire à la coupe	Pavé Lozère à la coupe	Madeleine	Niçoise	Yaourt sucré
Glace	Fruit de saison	Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot (pot)	Vache picon	Beignet framboise
			Cerises	

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.

C'est la Fête !

Suivez-nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

LA
FETE
DES
FRUITS & LEGUMES
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 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Tomates - mozzarella</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sardines à l'huile</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Haricots blanc selon Kadhija</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Blé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Moqueca de colin</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Mercredi 29 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>Salade verte</p> <p>Macaronnis</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope de poulet au paprika</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Tarte au Nocciolata Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de farfalles italienne (mozzarella)</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p>Riz</p> <p>Cotentin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade blé aux crudités</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Pain bagnat</p> <p>Babybel</p> <p>Compote à boire</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.

Bonnes vacances !



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.