

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de penne aux légumes Sauté de poulet au jus Haricots verts persillés 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	Tomates - mozzarella Rôti de porc <b>Purée de patates douces</b> Yaourt aromatisé	<b>Cake aux olives Maison</b> Beignets de calamars <b>Petits pois</b> Camembert à la coupe Fraises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Melon  <b>Paëlla</b> de poulet Gouda <b>Compote</b>	 Macédoine sauce cocktail Farfalles aux pois chiches et courgettes Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison</b>	 <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 Purée d'aubergines 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

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	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Salade de penne au pesto Colin sauce au curcuma Haricots verts Camembert à la coupe <b>Fruit de saison</b>	 <b>Tomates</b> Jambon blanc Taboulé Fromage fouetté Pêche au sirop	<b>Salade verte</b> et dés de brebis Raviolis de bœuf Fromage blanc nature et sucre (seau)	 <b>Betteraves</b> Tortilla de pommes de terre Courgettes à la provençale Yaourt sucré <b>Gâteau au cacao Maison</b>
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon jaune Saucisse de Toulouse <b>Coquillettes</b> Cotentin Flan caramel	 Pizza au fromage Poêlée de lentilles et riz Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe <b>Liégeois chocolat</b>	 Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise Petit suisse sucré <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Merlu sauce paprika Boulgour Coulommiers à la coupe <b>Gâteau au citron Maison</b>
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet		
Taboulé Nuggets de dinde Courgettes au fromage frais 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



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.