

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Mercredi 8 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	Concombres	Pizza	Salade verte et dés d'emmental Fajitas de chili de haricots rouges Riz Flan chocolat	Taboulé
	Poulet rôti	Boulettes de bœuf		Beignets de calamars et citron
	Pommes noisettes	Ratatouille		Haricots verts à l'échalote
	Camembert à la coupe	Edam		Cotentin
	Compote	Fruit de saison		Fraises
Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Mercredi 15 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin

La Fête des Fruits et Légumes Frais

Melon Paleron de bœuf Riz à la tomate Saint Nectaire à la coupe Mousse au citron	Nem de légumes Jambon blanc Courgettes au fromage frais Pavé Lozère à la coupe Fruit de saison	Caviar d'aubergines sur toast Emincé de dinde au curry Galette de légumes Madeleine Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot (pot)	Cake à tomate - basilic Maison Salade Niçoise Vache picon Cerises	Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux légumes du soleil Yaourt sucré Beignet framboise
--	---	--	--	--

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 FÊTE DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
Tomates - mozzarella Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et sucre	Pâté de campagne Tortillas Maison Salade de crudités Cantal à la coupe Fruit de saison	 Salade de petits pois mayonnaise Rôti de dinde Salade de farfalles au pesto Petit suisse sucré Fruit de saison	 Salade verte  Haricots blanc selon Khadija Courgettes à l'huile d'olives Chanteneige Gâteau à la pêche Maison	Betteraves vinaigrette  Moqueca de colin Riz Coulommiers à la coupe Fruit de saison
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Mercredi 29 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
Salade verte Macaronnis à la bolognaise Bûche de chèvre à la coupe Flan caramel	 Taboulé Salade de haricots verts, maïs et thon Emmental à la coupe Fruit de saison	Melon Merlu sauce safranée Purée de patates douces Petit moulé nature Compote	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	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
 Salade de farfalles italienne (mozzarella) Falafels Carottes au cumin Fruit de saison	Melon Tajine de taureau  Riz Cotentin Liégeois chocolat	Salade blé aux crudités Galopin de veau Courgettes à la provençale Camembert à la coupe Fruit de saison	 Tomates cerises  Pain bagnat Babybel Compote à boire	

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos **Vian**des 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.