







Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	 Poulet rôti Pommes noisettes Camembert à la coupe Compote	Salade verte  Fajitas de chili de haricots rouges  Riz Flan chocolat	Taboulé Beignets de calamars et citron Haricots verts à l'échalote Fraises





Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
---------------	---------------	---------------	------------------

La Fête des Fruits et Légumes Frais

Melon Paleron de bœuf  Riz à la tomate Mousse au citron	Nem de légumes  Jambon blanc Courgettes au fromage frais Fruit de saison	Cake à tomate - basilic Maison Salade Niçoise Cerises	Lasagnes  aux légumes maison Pont l'évêque à la coupe 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 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 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Salade de crudités (salade verte, carottes)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> la recette gagnante</p> <p>Salade verte</p> <p>Haricots blanc selon Kadhija </p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</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	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p> REPAS FROID</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tarte au Nocciolata Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de farfalles italienne </p> <p>Falafels</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p>Riz</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> REPAS FROID</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

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.