








Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	Concombres  Sauté de poulet Pommes noisettes Camembert à la coupe Compote	Salade verte et dés d'emmental  Fajitas de chili de haricots rouges Carottes à l'huile d'olive Flan chocolat	Taboulé Beignets de calamars et citron Haricots verts à l'échalote Cotentin Fraises
	Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin
 La Fête des Fruits et Légumes Frais 			
Melon Braisé de bœuf aux olives  Riz à la tomate  Saint Nectaire à la coupe Mousse au citron	Salade de pois chiches  Jambon blanc Courgettes au fromage frais  Pavé Lozère à la coupe Fruit de saison	 REPAS FROID Cake tomate - basilic Maison Salade Niçoise Vache picon Cerises	Œuf dur mayonnaise  Lasagnes aux légumes 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 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>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>Salade de crudités (salade verte, carottes)</p> <p> Cantal à la coupe</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>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	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>Salade verte</p> <p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p> Taboulé</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Bournette du Vercors 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>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 cacao 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>Cotentin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> Tomates cerises</p> <p>Pain </p> <p>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.