

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de penne aux légumes  <b>Sauté de poulet au jus</b> Haricots verts persillés Compote	 Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien)  <b>Riz aux carottes</b> <b>Chaurouce à la coupe</b> Flan vanille	Salade de lentilles andalouse Emincé de bœuf à l'indienne Flan de courgettes Fruit de saison	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Rôti de porc</b> <b>Purée de patates douces</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Cake aux olives Maison</b> Beignets de calamars Petits pois Fraises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Melon  <b>Paëlla de poulet</b>  <b>de poulet</b> Compote	 <b>Pennes aux pois chiches et courgettes</b> <b>Coulommiers à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	 Salade verte  Œufs durs mayonnaise Salade de blé parisienne Mousse au chocolat	 <b>Gaspacho</b> Emincé de veau basquaise Frites <b>Cake aux fruits rouges Maison</b>	Maïs - crudités (tomates et olives) Poisson pané et citron Purée d'aubergines Abricots au sirop

### 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.

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	Mercredi 23 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Salade de penne au pesto Colin sauce au curcuma Haricots verts  Fruit de saison	Tomates Jambon blanc Taboulé  Pêche au sirop	Tapenade sur toast Emincé de dinde mexicain Carottes persillées  Beignet aux pommes	<b>Salade verte</b> et dés de brebis  Raviolis de bœuf  Fromage blanc nature et sucre (seau)	<b>Omelette</b> <b>Courgettes à la provençale</b> <b>Saint Paulin à la coupe</b> <b>Gâteau au cacao Maison</b>
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon jaune  Saucisse de Toulouse  Coquillettes  Flan caramélisé	<b>Poêlée de lentilles et riz</b>  <b>Ratatouille</b> <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> <b>Liégeois chocolat</b>	Concombres-tomates  Cordon bleu  Petits pois  Compote	<b>Pâté de campagne</b>  Rôti de bœuf (froid)  Frites  Fruit de saison	Salade verte  Filet de poisson frais sauce paprika (selon arrivage)  Boullgour  <b>Gâteau au citron Maison</b>
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé Nuggets de dinde Courgettes au fromage frais  Fruit de saison	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.