

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Sauté de poulet au jus Haricots verts persillés - Polenta Brie à la coupe Purée de fruits	Tomates Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien) Riz aux carottes Purée de fruits	Salade de lentilles andalouse Emincé de bœuf à l'indienne Flan de courgettes - Tortis Fruit de saison	Salade verte Rôti de porc Purée de patates douces Fromage blanc nature (seau) et confiture (pot)	Cake aux olives Maison Filet de colin sauce provençale Petits pois - blé Fraises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Paëlla de poulet Emmental à la coupe Fruit de saison	Farfalles aux pois chiches et courgettes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade verte REPAS FROID Œufs durs mayonnaise Salade de blé parisienne Fromage blanc nature (seau) et miel (pot)	Gaspacho Maison Emincé de veau basquaise Gnocchis Tarte aux fruits rouges Maison	Maïs - crudités Poisson pané et citron Purée de carottes Cocktail de fruits au sirop

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

Aide UE à destination des écoles

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
<p>Colin sauce au curcuma</p> <p>Haricots verts - polenta</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates  Jambon blanc </p> <p>Taboulé</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Paleron de bœuf</p> <p>Carottes persillées - patate douces</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et confiture (pot)</p>	<p> Omelette</p> <p>Courgettes à la provençale - riz</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p>
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
<p> Repas Terroir</p> <p>Melon</p> <p>Saucisse de Toulouse (Le Brusquet)</p> <p>Petit Epeautre (Forcalquier)</p> <p>Yaourt fermier du Buissonnet (Seyne les Alpes)</p>	<p> Poêlée de lentilles et riz </p> <p>Ratatouille</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et miel (pot)</p>	<p>Concombres-tomates</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois</p> <p>Purée de fruits</p>	<p> Rôti de bœuf (froid)</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte</p> <p>Merlu sauce parpika</p> <p>Semoule</p> <p>Gâteau au citron Maison</p>
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
<p> Poulet rôti</p> <p>Courgettes au fromage frais - riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Hot dog</p> <p>(knack de volaille et pain hot dog)</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt 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.

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



Aide UE à destination des écoles

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.