


Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de penne aux légumes	 Concombres	Salade de lentilles andalouse	Tomates	Carottes râpées
Sauté de poulet au jus	Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien)	Emincé de bœuf à l'indienne	Rôti de porc	Beignets de calamars
Haricots verts persillés	 Riz aux carottes	Frites	Purée de patates douces	Petits pois
Brie	Vache picon	Petit suisse sucré	Croc lait	Camembert
Compote	Flan vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fraises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Melon	 Macédoine sauce cocktail	 Salade verte 	 Gaspacho	Maïs - crudités (tomates et olives)
 Paëlla	Farfalles aux pois chiches	Œufs durs mayonnaise	Emincé de veau basquaise	Poisson pané et citron
de poulet	et courgettes	Salade de blé parisienne	Galettes de légumes	Purée d'aubergines
Gouda	Saint Môret	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Emmental
Compote	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cake aux fruits rouges Maison	Abricots 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



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 Camembert Fruit de saison	Tomates Jambon blanc Taboulé Fromage fouetté Pêche au sirop	Tapenade sur toast Emincé de dinde mexicain Carottes persillées Emmental Beignet aux pommes	Salade verte et dés de brebis Raviolis de bœuf Saint Bricet Glace	Betteraves Tortilla de pommes de terre Courgettes à la provençale Yaourt sucré <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 Frites Cotentin Flan caramel	Maïs-crudités Poêlée de lentilles et riz Ratatouille Saint Paulin Mousse au chocolat	Concombres-tomates Cordon bleu Petits pois Petit moulé nature Compote	Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika Boulgour Tomme blanche <b>Gâteau au citron Maison</b>
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé Nuggets de dinde Courgettes au fromage frais Vache picon Fruit de saison	Tomates cerises 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 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.

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.