

Lundi 7 Juin

Salade de penne aux légumes

**Sauté de poulet au jus**

Haricots verts persillés

Brie à la coupe

Compote

Mardi 8 Juin



Concombres

Fajitas aux haricots rouges  
(galette fajitas et chili végétarien)



**Riz aux carottes**

Vache picon

Flan vanille

Jeudi 10 Juin

Tomates - mozzarella

Rôti de porc

**Purée de patates douces**

Yaourt aromatisé

Vendredi 11 Juin

**Cake aux olives Maison**

Beignets de calamars

Petits pois

Camembert à la coupe

Fraises

Lundi 14 Juin

Melon



**Paëlla**

de poulet

Gouda

Compote

Mardi 15 Juin



Macédoine sauce  
cocktail

Farfalles aux pois chiches

et courgettes

Coulommiers à la coupe

**Fruit de saison**

Jeudi 17 Juin



**Gaspacho Maison**

Emincé de veau basquaise

Galettes de légumes

Petit suisse sucré

**Cake aux fruits rouges Maison**

Vendredi 18 Juin

Mais - crudités

Poisson pané et citron

Purée d'aubergines

**Saint Félicien du Vercors  
à la coupe**

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

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	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Salade de penne au pesto Colin sauce au curcuma Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	 <p><b>Tomates</b>            Jambon blanc            Taboulé            Fromage fouetté            Pêche au sirop</p>	Salade verte et dés de brebis Raviolis de bœuf Fromage blanc nature et sucre (seau)	 <p>Betteraves            Tortillas de pommes de terre            Courgettes à la provençale            Yaourt sucré  <b>Gâteau au cacao Maison</b></p>
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon jaune Saucisse de Toulouse Coquillettes Cotentin Flan caramel	 <p>Pizza au fromage            Poêlée de lentilles et riz             Ratatouille            Bûche de chèvre à la coupe            Mousse au chocolat</p>	 <p>Pâté de campagne            Rôti de bœuf (froid)            Salade niçoise            Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison</b></p>	Salade verte Merlu sauce citron Boulgour Coulommiers à la coupe <b>Gâteau au citron Maison</b>
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet		
Taboulé Nuggets de dinde Courgettes au fromage frais Vache picon <b>Melon</b>	 <p>Tomates cerises            Hot dog            (knack de volaille et pain hot dog)            Chips            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 à minima d'origine France.

Nous privilégions les **fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



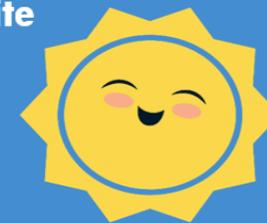
**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



**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.