


Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	 Sauté de poulet Pommes noisettes - Poêlée de légumes Camembert à la coupe Compote	Salade verte  Fajitas de chili de haricots rouges  Riz Flan chocolat	Taboulé Beignets de calamars et citron Haricots verts à l'échalote - Patates douces Fraises

Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
---------------	---------------	---------------	------------------



La Fête des Fruits et Légumes Frais



 <p>Melon Paleron de bœuf Riz à la tomate - carottes au cumin</p> <p>Mousse au citron</p>	 <p>Nem de légumes Jambon blanc Courgettes au fromage frais - Gnocchis</p> <p>Fruit de saison </p>	 <p>Cake à tomate - basilic Maison Salade Niçoise</p> <p>Cerises</p>	 <p>Lasagnes aux légumes</p>  <p>Pont l'évêque à la coupe </p> <p>Beignet framboise</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.

C'est la Fête !

Suivez-nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre - Ratatouille</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Salade de crudités (salade verte, carottes)</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>Gâteau à la pêche Maison</p>	<p>Moqueca de colin</p> <p>Riz - Epinards mornay</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>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées - Poêlée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tarte au Nocciolata 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>Emincé d'agneau à l'indienne</p> <p>Riz - Haricots verts</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Pain 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



Ai de 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.