

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de penne aux légumes Sauté de poulet au jus <i>Omelette</i> Haricots verts persillés Compote	V Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien) Riz aux carottes Chaurice à la coupe Flan vanille	Salade de lentilles andalouse Emincé de bœuf à l'indienne <i>Falafels</i> Flan de courgettes Fruit de saison	Tomates - mozzarella Rôti de porc <i>Hoki sauce citron</i> Purée de patates douces Yaourt aromatisé	Beignets de calamars Petits pois Camembert à la coupe Fraises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Melon Paëlla de poulet <i>Merlu sauce safranée et riz paëlla</i> Compote	V Farfalles aux pois chiches et courgettes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	REPAS FROID Salade verte Rôti de dinde (Froid) <i>Œufs durs mayonnaise</i> Salade de blé parisienne Mousse au chocolat	FÊTE DES FRUITS LÉGUMES FRAIS Gaspacho Emincé de veau basquaise <i>Merlu sauce basquaise</i> Galettes de légumes Cake aux fruits rouges Maison	Poisson pané et citron Purée d'aubergines Emmental à la coupe Cocktail de fruits au sirop
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	REPAS FROID Jambon blanc <i>Thon</i> Taboulé Ossau iraty à la coupe Compote	REPAS FROID Emincé de dinde mexicain <i>Chili de haricots rouges</i> Carottes persillées Emmental à la coupe Beignet aux pommes	Salade verte et dés de brebis Raviolis de bœuf <i>Cappelletis au fromage</i> Fromage blanc nature et sucre (seau)	V Omelette Maison Courgettes à la provençale Yaourt sucré Gâteau au cacao Maison
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon Saucisse de Toulouse <i>Hoki sauce tomate</i> Coquillettes Flan caramel	V Poêlée de lentilles et riz Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat	Concombres-tomates Omelette Maison Petits pois Compote	REPAS FROID Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) <i>Falafels</i> Salade niçoise Fruit de saison	Merlu sauce paprika Boulgour Coulommiers à la coupe Gâteau au citron Maison
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé Poulet rôti <i>Nuggets de blé</i> Courgettes au fromage frais Fruit de saison	REPAS DE FIN D'ANNÉE! Hot dog (knack de volaille et pain hot dog) <i>hot dog thon mayonnaise</i> 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
 Aide UE à destination des écoles
 Repas de substitution

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.