

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Mercredi 8 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	Sauté de poulet	Pizza	Salade verte Fajitas de chili de haricots rouges	Beignets de calamars et citron
	Pommes de terre rissolées	Boulettes de bœuf	Riz	Haricots verts à l'échalote
	Camembert à la coupe	Ratatouille	Flan chocolat	Chaource à la coupe
	Compote	Fruit de saison		Fraises

Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Mercredi 15 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

La Fête des Fruits et Légumes Frais

Melon	Nem de légumes	Caviar d'aubergines sur toast	Cake à tomate - basilic Maison	Lasagnes
Bœuf braisé aux olives	Jambon blanc	Emincé de dinde au curry	Salade	aux légumes
Riz à la tomate	Courgettes au fromage frais	Petits pois	Niçoise	Pont l'évêque à la coupe
Yaourt sucré	Fruit de saison	Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot (pot)	Cerises	Beignet framboise

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 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint paulin 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>REPAS FROID</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>la petite gagnante</p> <p>Haricots blanc selon Kadhija</p> <p>V</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</p>	<p>Moqueca de colin</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Mercredi 29 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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>Melon</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Compote</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</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	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de tortis italienne</p> <p>Falafels</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p>Riz</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade blé aux crudités</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</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



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.