

| Lundi 7 Juin  | Mardi 8 Juin   | Jeudi 10 Juin  | Vendredi 11 Juin  |
|---|--|--|---|
| <p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Sauté de poulet au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p> | <p><b>V</b> <b>Concombres</b></p> <p>Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas + chili végétarien)</p> <p><b>Riz aux carottes</b> </p> <p>Vache picon</p> <p>Flan vanille</p> | <p><b>Tomates</b></p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p><b>Croc lait</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>            | <p><b>Cake aux olives Maison</b></p> <p>Beignets de calamars</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fraises</p>                                   |
| Lundi 14 Juin   | Mardi 15 Juin  | Jeudi 17 Juin  | Vendredi 18 Juin  |
| <p>Melon</p> <p> <b>Paëlla</b></p> <p>de poulet</p> <p>Gouda</p> <p><b>Compote</b></p>  | <p><b>V</b> <b>Macédoine sauce cocktail</b></p> <p><b>Pennes aux pois chiches et courgettes</b></p> <p><b>Coulommiers à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>           | <p> <b>Gaspacho</b></p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Cake aux fruits rouges Maison</b></p> | <p>Maïs - crudités (tomates et olives)</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Cocktail de fruits au sirop</b></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

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

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.