

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	<p>Concombres</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote de pommes banane</p>	<p>Salade verte</p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>Cotentin</p> <p>Fraises</p>

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

La Fête des Fruits et Légumes Frais

<p>Melon</p> <p>Bœuf braisé aux olives</p> <p> Riz à la tomate</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Nem de légumes</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p> Pavé Lozère à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake à tomate - basilic</p> <p>Maison</p> <p>Salade </p> <p>Niçoise</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Cerises</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Lasagnes</p> <p>aux légumes du soleil</p> <p>Yaourt sucré</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

Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Tomates</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Salade de crudités</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Haricots blancs selon Kadhija</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</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	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>Salade verte</p> <p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé </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</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Tarte au Nocciolata Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de coquillettes italienne</p> <p>Falafels </p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p> Riz</p> <p>Cotentin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> Tomates cerises </p> <p>Pain bagnat (assemblé par les cantinières)</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

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.



**TERRES DE
CUISINE**

INFOS MENU

JUIN 2022

LA
FÊTE
DES
**FRUITS &
LÉGUMES**
FRAIS



NOUVEAU !

Evaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine

Disponible sur
App Store

Disponible sur
Google play



Baromètre de Satisfaction
Votre avis nous intéresse !

ANIMATION

LE 13 AU 17 JUIN

JEU CONCOURS

DES AGENTS DE
RESTAURATION

LE 23 JUIN

*La recette épicée gagnante
de la semaine du goût !*

- HARICOTS BLANCS SELON KHADIJA
Pelissanne, Atelier Provence



C'EST LA SAISON !

- SERVICE DE CERISES À PRÉVOIR :
en fonction des disponibilités d'approvisionnement
- REPAS FROID



C'EST LA FIN DE L'ANNÉE

- DERNIER JOUR SCOLAIRE
Le pain bagnat sera à monter sur les offices



NOUVELLE RECETTE

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !

- CAKE TOMATE BASILIC MAISON
- GÂTEAU À LA PÊCHE MAISON
- LASAGNES AUX LÉGUMES SOLEIL
- TARTE AU NACCIOLATA MAISON

