

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	<p><b>Concombres - tomates</b></p> <p> <b>Sauté de poulet</b> SV : Saumon sauce citron</p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>V</b></p> <p><b>Salade verte</b> et dés d'emmental Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p> <b>Riz</b></p> <p><b>Flan chocolat</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Haricots verts à l'échalote</b></p> <p> <b>Ossau Iraty à la coupe</b></p> <p> <b>Fraises</b></p>
	Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin
<p> <b>La Fête des Fruits et Légumes Frais</b> </p>			
<p>Melon</p> <p>Paleron de bœuf SV : Omelette</p> <p> <b>Riz à la tomate</b></p> <p> <b>Saint Nectaire à la coupe</b></p> <p>Glace</p>	<p>Nem de légumes</p> <p> <b>Jambon blanc</b> SV : Merlu sauce basilic</p> <p><b>Courgettes au fromage frais</b></p> <p> <b>Pavé Lozère à la coupe</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Cake à tomate - basilic</b> Maison</p> <p><b>Salade</b></p> <p><b>Niçoise</b></p> <p>Vache picon</p> <p> <b>Cerises</b></p>	<p><b>V</b></p> <p><b>Œuf dur mayonnaise</b></p> <p><b>Lasagnes aux légumes du soleil</b></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

**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 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p><b>Tomates</b> - mozzarella</p> <p>Saucisse de Toulouse SV : Poisson pané</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Pâté de campagne SV : Sardine à l'huile</p> <p><b>Tortillas Maison</b></p> <p><b>Salade de crudités</b> (salade verte, carottes)</p> <p><b>Cantal à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Haricots blanc selon Khadija</b></p> <p><b>Courgettes à l'huile d'olives</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Gâteau à la pêche Maison</b></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Moqueca de colin</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Macaronnis</b> à la bolognaise SV : Bolognaise de lentille Bûche de chèvre à la coupe Flan caramel</p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Tapenade sur toast Rôti de bœuf SV : Hoki sauce citron Frites Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de lentilles</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Tarte Nocciolata Maison</b></p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p><b>Salade de coquillettes italienne</b> (mozzarella)</p> <p><b>Falafels</b></p> <p><b>Carottes au cumin</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p>Tajine de taureau SV : Tajine de pois chiches</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Cotentin Liégeois chocolat</p>	<p><b>Tomates cerises</b></p> <p>Pain bagnat Babybel</p> <p><b>Compote à boire</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.

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.