

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Salade de penne aux légumes Sauté de poulet au jus <i>Galettes de soja</i> Haricots verts persillés  Fourmette  Compote	 Concombres Fajitas aux haricots rouges /  Riz aux carottes Vache picon Flan vanille	Tomates - mozzarella Rôti de porc <i>Falafels</i> Purée de patates douces  Yaourt aromatisé 	Cake aux olives Maison Beignets de calamars <i>Omelette</i>  Ratatouille Camembert à la coupe Fraises
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Melon  Paëlla de poulet <i>Boulette de soja sauce curry et Riz de poulet</i> Gouda  Compote de pommes 	 Macédoine sauce cocktail Farfalles aux pois chiches / et courgettes Coulommiers à la coupe  Fruit de saison	 Gaspacho Maison Emincé de veau basquaise <i>Dahl de lentilles</i>  Pomme de terre Petit suisse sucré Cake aux fruits rouges Maison	Maïs - crudités (tomates et olives) Poisson pané et citron <i>Pané fromager</i>  Purée d'aubergines  Berger de Lozère à la coupe  Abricots au sirop

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

 **Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

 **Nos charcuteries sont 100% françaises.**

 **Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

 **100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

 **Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**

Produits laitiers :

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
 - 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.

 **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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard**, fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan**.

C'est la Fête !

Suivez-nous sur
 L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE

LA FETE
 DES FRUITS & LEGUMES
 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 aux crudités Colin sauce au curcuma <i>Galette blé épinards</i> Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	Concombre Jambon blanc <i>Œufs durs</i> Taboulé Fromage fouetté Pêche au sirop	Salade verte Raviolis de bœuf <i>Raviolis emmental</i> Yaourt sucré Gâteau au cacao Maison	Betteraves Tortilla Maison / Courgettes au fromage frais Fromage blanc nature (seau) Crème de châtaigne
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Pizza au fromage Poêlée de lentilles et riz / Ratatouille Brique de brebis à la coupe Mousse au chocolat	Melon jaune Sausisse de Toulouse <i>Bolognaise de soja</i> Coquillettes Cotentin Flan caramel	Pâté de campagne Cœur de palmier Rôti de bœuf <i>Falafels</i> Salade de pommes de terre andalouse Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika <i>Quenelles sauce safranée</i> Boulgour Coulommiers à la coupe Gâteau au citron Maison
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet		
Taboulé Nuggets de dinde <i>Omelette</i> Courgettes à la provençale Lozère Vache à la coupe Melon	Tomates cerises Hot dog (knack de volaille + pain hot dog) <i>Hot dog aux batonnets de mozzarella</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

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.