



Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
La Fête des Fruits et Légumes Frais			
Salade de penne au pesto Paupiette de veau Pané fromager Tian de légumes Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Raviolis Bio Raviolis Bio à l'aubergine Yaourt sucré de Lozère Cocktail de fruits Bio au sirop	Tomates vinaigrette Pilons de poulet Label rouge Falafels Taboulé Edam Notre Moelleux aux fruits et au yaourt de Lozère	Artichautade sur toast Notre Fritata aux courgettes Bio Pommes de terre grenaille Bio Petit moulé nature Cerises
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
La semaine Sans Sucre ajouté			
Salade de boulgour aux légumes Bouchées de blé thaï Ratatouille Bio Brique vache à la coupe Fruit Bio de saison	Tomates Bio vinaigrette Taureau basquaise Dahl de lentilles Polenta à la crème Cotentin Compote de pommes Bio artisanale	Concombres Bio vinaigrette et dès de brebis Jambon blanc Label rouge Œufs durs Salade de pépinettes Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'agave Bio	Coleslaw de courgettes Bio Parmentier Bio de brandade Parmentier de pois Gouda Notre gâteau au miel sans sucre raffiné

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

**pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).*

C'est de saison !

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Fraich'Force
Le goût de l'aventure !



Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
Tomates Bio vinaigrette Sausisse de Toulouse Galette de blé épinards  Purée de pommes de terre Bio Cantafrais  Compote de poires Bio artisanale	 Melon Œuf dur mayonnaise   Salade de farfalles italienne  Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère Madeleine	 Salade de riz IGP aux crudités Wok de bœuf Wok de soja Carottes Bio à l'échalote Vache picon Fruit de saison Bio 	Notre cake tomate basilic Beignets de calamars et citron Bâtonnets de mozzarella  Ratatouille Bio Fromage fouetté  Fruit Bio de saison 
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
 Salade de lentilles Crêpe au fromage  Courgettes Bio sauce tomate Coulommiers à la coupe Flan caramel	Tomates Bio vinaigrette et billes de mozzarella Steak haché au jus Quenelles sauce béchamel Riz IGP aux épices Compote Bio	Rillettes de porc Bâtonnets de mozzarella Macaronis sauce bolognaise Macaronis et pois chiches à la provençale  Lozère Vache à la coupe  Fruit Bio de saison 	 Carottes Bio râpées  Salade niçoise Bio Salade niçoise végétarienne Cotentin  Notre gâteau à la crème de châtaignes
Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet
 Pizza Notre omelette soufflée au fromage  Ratatouille Bio Petit suisse aromatisé  Fruit Bio de saison 	Salade à la grecque Bio (concombres, tomates, olives) et dès mimolette Filet de colin MSC sauce vierge Galette de blé épinards Polenta à la tomate Ramequin de fromage blanc nature et sucre Bio équitable	Taboulé Galopin de veau Pané fromager Courgettes Bio au fromage frais Camembert à la coupe Fruit Bio de saison 	 Tomates cerises  Pain Bagnat Pain bagnat à l'œuf Chips Yaourt à boire



100% de notre riz est de **Camargue**
Labélisé IGP




Bonnes vacances !

Suivez-nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

