



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate Samos Crème dessert chocolat	Salade de pépinettes Merlu MSC sauce citron Courgettes sautées Bio St-Môret Purée de fruits Bio	Macédoine de légumes mayonnaise Curry rouge de dinde Label Rouge Semoule Vache picon Melon	Pâté de campagne - cornichon Salade de pommes de terre italienne (tomates, mozzarella, basilic) Yaourt sucré Fraise 	Salade de concombres Bio Chili végétarien aux haricots rouges  Riz IGP Emmental Notre clafoutis aux fruits
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	 Taboulé Notre omelette Bio Haricots verts Bio Gouda Fruit de saison	Salade de tomates Bio Lamelles d'encornets sauce provençale Pommes de terre Camembert à la coupe Crème dessert vanille	Salade de pois chiches Emincé de bœuf aux carottes Bio Cantadou  Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de thon MSC Cantafrais Notre gâteau à la fleur d'oranger



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La cerise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Jun	Mardi 17 Jun	Mercredi 18 Jun	Jeudi 19 Jun	Vendredi 20 Jun
Salade de betteraves Poulet rôti Bio Frites Emmental à la coupe Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP  au surimi MSC Crème anglaise Madeleine	Carottes râpées Bio Paupiette de veau Purée de patates douces Bio Brie à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Salade de tomates Bio Lasagnes de bœuf Edam Crème dessert vanille	Notre pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée Haricots verts Bio  Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 23 Jun	Mardi 24 Jun	Mercredi 25 Jun	Jeudi 26 Jun	Vendredi 27 Jun
 La semaine sans sucre raffiné 				
Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio Courgettes sautées Bio  Tomme Noire Purée de fruits Bio	 Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge Salade de coquillettes (semi complètes) Bio aux crudités Mimolette Fromage blanc nature et miel	Tartinable à la betterave Tortellinis Ricotta et épinards à la crème  Carré président Melon	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf Semoule Gouda à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre au pesto rouge Beignets de calamar et citron Purée de carottes Bio Petit suisse nature Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

La semaine sans sucre raffiné

Du 23 au 27 Jun Découvrez les menus **sur l'application Terres de Cuisine**



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.



Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade de tomates Bio Steak haché et Ketchup Tortis Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat	Toast de chèvre chaud Sausisse de Francfort Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de concombres et maïs Bio Wok de bœuf Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Colin MSC sauce vierge Haricots verts Bio Emmental à la coupe  Melon Bio	 REPAS FROID Tomates cerises Wrap  aux bâtonnets de mozzarella panés et mayonnaise  REPAS DE FIN D'ANNÉE Chips Yaourt à boire à la vanille



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




C'est les vacances !

Bel été à tous





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.