

Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Mercredi 7 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
 <span style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;">La Fête des Fruits et Légumes Frais</span> 				
<b>Salade de penne au pesto</b> Paupiette de veau SV : Pané fromager <b>Tian de légumes Bio</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	Pâté de campagne * SV : Rillettes de thon <b>Raviolis Bio</b> à l'aubergine Yaourt sucré <b>Pêche au sirop</b>	<b>Salade à la grecque Bio</b> (concombres, tomates, olives) <b>Filet de merlu MSC sauce orientale</b> <b>Riz IGP aux petits légumes</b> Coulommiers à la coupe <b>Beignet framboise</b>	<b>Tomate vinaigrette</b>  <b>Rôti de dinde Label rouge</b> SV : Thon MSC Taboulé Edam <b>Notre Moelleux aux fruits</b>	<b>Végé</b> <b>Artichautade sur toast</b> <b>Notre Fritata Bio aux courgettes</b> Pommes de terre rissolées Petit moulé nature <b>Cerises</b>
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Mercredi 14 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
 Salade de pommes de terre parisienne Bouchées de blé thaï <b>Ratatouille Bio</b> Emmental à la coupe Melon	<b>Coleslaw de courgettes Bio</b> Taureau basquaise SV : Colin basquaise Polenta Camembert à la coupe <b>Mousse au chocolat Bio</b>	Crêpe au fromage Boulettes de bœuf au jus SV : Falafels <b>Haricots verts Bio persillés</b> Cotentin <b>Compote Bio</b>	<b>Concombres Bio vinaigrette</b>  et dès de brebis <b>Jambon blanc label rouge*</b> SV : Oeufs durs Salade de pépinettes Ramequin de fromage blanc nature et sucre	<b>Notre cake tomate basilic</b> Beignets de calamars et citron <b>Carottes Bio à l'échalote</b> Fromage fouetté <b>Fruit Bio de saison</b>


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	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
<b>Tomates Bio vinaigrette</b> et dès d'emmental Saucisse de Francfort * SV : Galette de soja Pommes noisette <b>Compote Bio</b>	<b>Caviar d'aubergines Bio sur toast</b> Œuf dur mayonnaise Salade de farfalles italienne Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade de crudités Bio (Salade, carottes)</b> Curry de pois chiches Semoule <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> Crème dessert vanille	<b>Salade de riz IGP aux crudités</b> Wok de bœuf SV : Marmite du pêcheur <b>Courgettes Bio</b> Vache picon <b>Fruit Bio de saison</b>	Melon Parmentier de brandade Gouda Notre gâteau yaourt
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Mercredi 28 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
<b>Végé</b> Salade de lentilles Crêpe au fromage <b>Carottes Bio persillées</b> Coulommiers à la coupe Flan caramel	<b>Tomates Bio vinaigrette</b> et billes de mozzarella <b>Steak haché Bio au jus</b> SV : Filet de colin meunière et citron <b>Riz IGP aux épices</b> Compote	Tapenade sur toast <b>Nuggets de poulet Bio</b> SV : Nuggets de blé <b>Ratatouille Bio</b> Fromage fouetté <b>Fruit Bio de saison</b>	Rillettes de porc * SV : Rillettes de sardines Macaronnis <b>sauce à l'arrabiata Bio</b> Cotentin <b>Melon Bio</b>	<b>Carottes Bio râpées</b> Salade de haricots verts, maïs et thon Bûche de chèvre à la coupe Donut's
Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Mercredi 5 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet
<b>Salade à la grecque Bio (concombres, tomates, olives)</b> et dès mimolette <b>Filet de colin MSC sauce vierge</b> Polenta à la tomate Ramequin de fromage blanc nature et sucre	<b>Végé</b> Pizza <b>Notre omelette Bio soufflée au fromage</b> <b>Ratatouille Bio</b> Petit suisse aromatisé <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> Bolognaise de bœuf SV : Bolognaise de thon Coquillettes Crème anglaise Madeleine	Taboulé Galopin de veau SV : Galette de blé épinards <b>Courgettes Bio au fromage frais</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>REPAS DE FIN D'ANNÉE !</b> <b>Tomates cerises</b> <b>Pain</b> <b>Bagnat</b> <b>Chips</b> <b>Yaourt à boire</b>

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




**Bonnes vacances !**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

