














Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	<p>Concombres</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Compote de pommes des Cévennes </p>	<p> Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>
Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin

 La Fête des Fruits et Légumes Frais 			
<p>Melon</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p><i>Cœufs brouillés</i></p> <p> Riz à la tomate</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Nem de légumes</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Galette de blé épinards</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p> Pavé Lozère </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID </p> <p>Cake tomate - basilic Maison</p> <p>Salade Niçoise</p> <p>Salade de pommes de terre haricots verts et œufs</p> <p>Vache picon</p> <p>Cerises</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p> Lasagnes</p> <p>aux légumes du soleil Maison</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/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



Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Tomates vinaigrette</p> <p> Parmentier à la brandade de morue</p> <p>Pané fromager et purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p> Crème de châtaignes</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Salade de crudités</p> <p> Fourmette </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de merlu sauce tomate</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p> Riz</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p>Haricots blancs selon Khadija (gagante concours semaine du goût)</p> <p> Courgettes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>Salade verte</p> <p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Macaronnis à la bolognaise de soja</p> <p> Lozère vache </p> <p>Flan caramel</p>	<p> Taboulé</p> <p>Surimi</p> <p>Œufs durs</p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Dhal de lentilles</p> <p> Pommes de terre grenailles</p> <p> Yaourt aromatisé </p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> Ratatouille</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Tarte au Nocciolata Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p> Salade de farfalles andalouse</p> <p>Falafels</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de Taureau</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p> Riz</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Tomates cerises </p> <p>Pain</p> <p>bagnat</p> <p>Pain bagnat à l'œuf</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote à boire</p>	

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composants

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.**

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

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

