



Lundi 5 Juin      Mardi 6 Juin      Jeudi 8 Juin      Vendredi 9 Juin

**La Fête des Fruits et Légumes Frais**

<p><b>Salade de penne au pesto</b></p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Pané fromager</p> <p><b>Tian de légumes Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Raviolis Bio</b></p> <p><b>Raviolis Bio à l'aubergine</b></p> <p>Yaourt sucré de Lozère</p> <p><b>Cocktail de fruits Bio au sirop</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p><b>Pilons de poulet Label rouge</b></p> <p>Falafels</p> <p>Taboulé</p> <p>Edam</p> <p><b>Notre Moelleux aux fruits et au yaourt de Lozère</b></p>	<p><b>Artichautnade sur toast</b></p> <p><b>Notre Fritata aux courgettes Bio</b></p> <p><b>Pommes de terre grenaille Bio</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p><b>Cerises</b></p>
--	---	--	--

Lundi 12 Juin      Mardi 13 Juin      Jeudi 15 Juin      Vendredi 16 Juin

**La semaine Sans Sucre ajouté**

<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p><b>Bouchées de blé thaï</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p>Brique vache à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tomates Bio vinaigrette</b></p> <p>Taureau basquaise</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Polenta à la crème</p> <p>Cotentin</p> <p><b>Compote de pommes Bio artisanale</b></p>	<p><b>Concombres Bio vinaigrette</b></p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p>Œufs durs</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et <b>sirop d'agave Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de courgettes Bio</b></p> <p><b>Parmentier Bio</b></p> <p>de brandade</p> <p>Parmentier de pois</p> <p>Gouda</p> <p>Notre gâteau au miel sans sucre raffiné</p>
---	--	--	--

**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**  
EUROPEAN  
Le goût de l'aventure!



# Le Menu de la Cantine



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



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




**Bonnes vacances !**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

