

Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
La Fête des Fruits et Légumes Frais			
<p>Salade de penne au pesto</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Tian de légumes Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>à l'aubergine</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Tomates</p> <p>Rôti de dinde Label rouge</p> <p>Taboulé</p> <p>Edam</p> <p>Notre Moelleux aux fruits</p>	<p>Artichautade sur toast</p> <p>Notre Fritata Bio aux courgettes</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Cerises</p>
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
<p>Végé</p> <p>Salade de pommes de terre parisiennes</p> <p>Bouchées de blé thaï</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Melon</p>	<p>Coleslaw de courgettes Bio</p> <p>Taureau basquaise</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat Bio</p>	<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Jambon blanc label rouge</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Carré frais</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Carottes Bio à l'échalote</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</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
Le goût de l'aventure!

Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Caviar d'aubergines Bio sur toast</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Salade de farfalles italienne</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p> <p>RÉPAS FROID</p>	<p>Salade de riz IGP aux crudités</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Courgettes Bio</p> <p>Philadelphia</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Gouda</p> <p>Notre gâteau yaourt</p>
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p>Steak haché Bio au jus</p> <p>Riz IGP aux épices</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Macaronnis</p> <p>sauce à l'arrabiata bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Melon Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Donut's</p> <p>RÉPAS FROID</p>
Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet
<p>Salade à la grecque Bio (concombres, tomates, olives)</p> <p>Filet de colin MSC sauce vierge</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Mimolette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée au fromage</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>RÉPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Pain</p> <p>Bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>RÉPAS FROID</p>


100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Bonnes vacances !


Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE