

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
<p>PENTECOTE</p>	<p>Concombres</p> <p> Merguez</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>Nuggets de blé</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

<p> La Fête des Fruits et Légumes Frais </p>			
<p>Melon</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Œufs brouillés</p> <p> Riz à la tomate</p> <p>Contentin</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>REÇAS FROID</p> <p></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 aux légumes du soleil Maison</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet framboise</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

-  **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 régionales (Vaucluse et Rhône-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



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

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 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 composantes.

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 régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vermède

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**.



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.