



**TERRES DE
CUISINE**

INFOS MENU

JUIN 2023

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et enter votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine



Animation
DU 05 AU 09 JUIN

JEU CONCOURS

- Une semaine de menus avec UN MAXIMUM DE FRUITS ET DE LEGUMES FRAIS dans les assiettes.
- UN JEU CONCOURS diffusé sur l'appli Terres de Cuisine dès le 05 juin, la réponse à donner en commentaire sur notre page Facebook Terres de Cuisine.*

**Ce jeu est uniquement réservé aux jeunes convives Terres de Cuisine, accompagnés de leurs parents.*

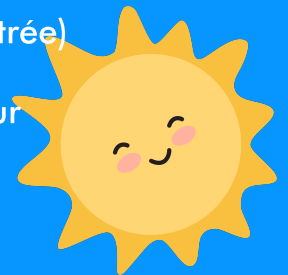
De saison



- SERVICE DE CERISES À PRÉVOIR : en fonction des disponibilités d'approvisionnement
- REPAS FROID : UNE FOIS PAR SEMAINE

C'est la fin de l'année

- Utilisation des stocks de secours : Merci de vérifier que vous ayez bien les quantités nécessaires pour le service et la DLC :
 - Le Lundi 26 Juin : utilisation des lentilles pour les présenter en salade (entrée)
 - Le Mardi 27 Juin : utilisation des compotes en dessert
 - Le Vendredi 30 Juin : utilisation des haricots verts, du maïs et du thon pour composer le plat principal du jour
- Dernier jour : repas froid "manger avec les mains". Nous vous suggérons de faire un pique-nique dans la cour, au grand plaisir des enfants.



Faciliter le service

- Macaronis sauce à l'Arrabiata : recette végétarienne, les pâtes et la sauce seront livrés dans des barquettes distinctes, à assembler au moment du service (comme pour la carbonara).
- Pain bagnat : à faire sur l'office ; Nous vous conseillons de couper les œufs durs et les tomates en cubes afin de les mélanger au thon-mayonnaise ; puis de disposer ce mélange dans le pain bagnat et de parsemer de salade avant de le refermer.

Nouvelles recettes

- Tian de légumes
- Notre Fritata aux courgettes
- Macaronis sauce à l'Arrabiata

Votre avis nous intéresse !





Lundi 5 Juin

Mardi 6 Juin

Jeudi 8 Juin

Vendredi 9 Juin

FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

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>REPAS FROID</p> <p>Tomates</p> <p>Rôti de dinde Label rouge</p> <p>Taboulé</p> <p>Edam</p> <p>Notre Moelleux aux fruits</p>	<p>Végé</p> <p>Artichautade sur toast</p> <p>Notre Fritata Bio aux courgettes</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Cerises</p>
<p>Lundi 12 Juin</p> <p>Végé</p> <p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Bouchées de blé thai</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Mardi 13 Juin</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>Jeudi 15 Juin</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Jambon blanc label rouge</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Vendredi 16 Juin</p> <p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Carottes Bio à l'échalote</p> <p>Fromage fouetté</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>et dès d'emmental</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Compote Bio</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>REPAS FROID</p>	<p>Salade de riz IGP aux crudités</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Courgettes Bio</p> <p>Vache picon</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>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>et billes de mozzarella</p> <p>Steak haché Bio au jus</p> <p>Riz IGP aux épices</p> <p>Fruit Bio de saison</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>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Donut's</p> <p>REPAS 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>et dès mimolette</p> <p>Filet de colin MSC sauce vierge</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</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>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Pain</p> <p>Bagnat</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</p> <p>REPAS FROID</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Bonnes vacances!

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE