



**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.*

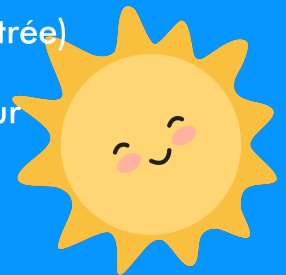
De saison



- 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 !

