



**TERRES^{DE}
CUISINE**

INFOS MENU

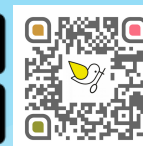
JUIN 2025

*Dernière ligne droite
avant les vacances !*



Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

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



Animation

DU 23 AU 27 JUIN

UNE SEMAINE SANS SUCRE RAFFINÉ

Toute la semaine, des menus à INDICE GLYCEMIQUE BAS.
Avec le petit épeautre plus riche en fibre que le blé, des pâtes bio françaises issues de céréales semi-complètes.
Des desserts gourmandes comme notre fondant chocolat noisettes

IG bas
c'est quoi ?



Faciliter le service

- Ramequin de fromage blanc et sucre ou miel à assembler au moment du service
- Bagnat à l'œuf : Menu de fin d'année à monter sur les offices

Pour rappel tous les services de pâtes sont systématiquement accompagnés de râpé.

Nouvelles recettes

- Emincé de bœuf aux carottes
- Salade de riz IGP au surimi MSC

Votre avis nous intéresse !

