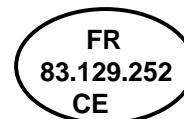


## **ATELIER MEDITERRANEE**

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES



**DEJEUNER du Jeudi 2 Mai 2019**

### **Salade de tomates**

**Ingrédients :** Tomate (100 %)

### **Salade verte**

**Ingrédients :** Mélange de salade verte (100 %)

### **Merguez**

**Ingrédients :** Merguez boeuf/mouton [maigre et de gras de boeuf et de mouton, sirop de glucose, épices et plantes aromatiques, dextrose, arôme naturels, sel, E263, E300, E301, E120, E252, E262, embossage sous boyau naturel de mouton ou collagène] (100 %)

### **Purée de pommes de terre à la noix de muscade**

**Ingrédients :** Eau (59 %), Lait uht demi-écrémé, Purée de pomme de terre [Pomme de terre, E471, E450, acide citrique, E223, curcuma], Sel, Muscade

### **Crème dessert au chocolat**

**Ingrédients :** Crème dessert chocolat [lait écrémé, lactose, minéraux du lait, sucre, poudre de cacao, amidons modifiés, crème, huile de colza, maltodextrine, E407, E401, E415, E466, poudre de cacao maigre, chocolat blanc, protéines de lait, amidons, gélatine, caramel, fructose, dextrose, sirop de glucose, E160a, E160b, E150a, E150b, E150c, E141, E120, E472b, arômes, sel] (100 %)

### **Flan au chocolat**

**Ingrédients :** Flan chocolat [lait partiellement écrémé, sucre, eau, amidon, poudre de cacao, sucre, lactose, minéraux du lait, E407, protéines de lait] (100 %)

---

#### **Information allergènes :**

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

## DEJEUNER du Vendredi 3 Mai 2019

### Salade de penne andalouse

**Ingrédients :** Eau (69 %), Pâte mini penne [semoule de blé dur], Olives noires [olives noires, sel, E579], Tomate en cube, Sel , Basilic, Huile d'olive vierge extra

### Taboulé

**Ingrédients :** Préparation pour taboulé [tomate, eau, oignons, huile d'olive, huile de colza, sel, persil, concentré de tomate, jus concentré de citron, menthe, farine de graines de caroube, gomme guar, arômes] (48 %), Semoule de blé dur (33 %), Tomates concassées [tomates fraîches, jus de tomates, sel, E330]

### Beignets de calamars

**Ingrédients :** Beignet de calamar [encornet géant, farine de blé, eau, huile de tournesol, fécule de pomme de terre, amidon de blé, levure, sel, sucre, E407, E412, E450i, E500ii, E101] (82 %), Citron frais

### Choux fleurs à la crème

**Ingrédients :** Chou-fleur (63 %), Eau, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Lait uht demi-écrémé, Farine de blé, Huile de tournesol, Sel , Muscade

### Fruit

**Ingrédients :** Banane (100 %)

### Fruit

**Ingrédients :** Orange (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES



## DEJEUNER du Lundi 6 Mai 2019

### Poulet rôti

**Ingrédients :** Haut de cuisse de poulet [aut de cuisse de poulet, amidon de tapioca, dextrose, sel] (99 %), Bouillon de volaille [sel, dextrose, arômes, fécule, graisse et viande de poulet, saccharose, E504i, épices, plante aromatique]

### Riz de camargue paëlla

**Ingrédients :** Eau (43 %), Riz de camargue igp, Cocktail de fruits de mer [moules décoquillées cuites, encornet géant cuit, E330, E331, E500, crevettes décortiquées blanchies, sel, bêta-carotène], Petits pois doux, Poivron rouge et vert, Oignons, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Sel, Ail, Riz d'or [curcuma, paprika, gingembre, safran, poivre noir, graine de coriandre, piment de la jamaïque, muscade, sel, curcumine, extrait de paprika]

### Emmental

**Ingrédients :** Emmental [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne] (100 %)

### Tomme blanche

**Ingrédients :** Tomme blanche [lait de vache, pasteurisé, sel, ferments lactiques, E235, E171] (100 %)

### Purée de pommes

**Ingrédients :** Purée de pomme [pomme, E300] (100 %)

### Purée de pommes fraises

**Ingrédients :** Purée pomme fraise [pomme, fraise, jus concentré de fruits rouges, E300] (100 %)

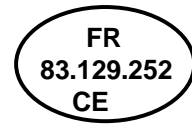
---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES



## DEJEUNER du Mardi 7 Mai 2019

### Salade de pommes de terre marco polo

**Ingrédients :** Pommes de terre (74 %), Mayonnaise [huile de colza, eau, jaune d'oeuf, vinaigre d'alcool, sel, saccharose, amidon modifié de pomme de terre, acide lactique, gomme de guar, gomme de xanthane, lutéine, arôme], Poivron rouge et vert, Miettes de surimi msc [eau, chair de poisson, amidons, blanc d'oeuf réhydraté, huile de colza, sucre, sel, arômes, extrait de paprika]

### Salade mexicaine

**Ingrédients :** Salade mexicaine [mais, petits pois, poivrons, carottes, pastèque, haricots rouges, haricots blancs, eau, sirop de glucose-fructose, sel, vinaigre d'alcool, E330] (100 %)

### Oeufs durs

**Ingrédients :** Oeuf cuit dur [oeufs, eau, acide citrique, sel] (100 %)

### Epinards mornay

**Ingrédients :** Epinard branche (74 %), Eau, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Farine de blé, Huile de tournesol, Emmental râpé [lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant], Sel, Muscade

### Fruit

**Ingrédients :** Nectarine (100 %)

### Fruit

**Ingrédients :** Orange (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

## DEJEUNER du Jeudi 9 Mai 2019

### Pizza

**Ingrédients :** Pizza au fromage [farine de blé, eau, huile de tournesol, sel, levure, E322, E471, farine de blé malté, tomate cube, E330, E509, mozzarella, lait de vache pasteurisé, ferments, coagulant, amidon de pomme de terre, emmental, oignon, amidon transformé de maïs, sucre, herbes de provence, poivre] (100 %)

### Rôti de dinde froid

**Ingrédients :** Rôti de dinde [Filet de dinde, sel, arômes naturels] (99 %), Bouillon de volaille [sel, dextrose, arômes, féculé, graisse et viande de poulet, saccharose, E504i, épices, plante aromatique]

### Rôti de porc froid

**Ingrédients :** Rôti de porc (99 %), Fond brun [amidon modifié, féculé, sel, arômes, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse de boeuf, viande de boeuf]

### Haricots verts aux crudités en salade

**Ingrédients :** Haricots verts très fin (79 %), Concombre frais, Tomate en cube, Huile d'olive vierge extra

### Liégeois au chocolat

**Ingrédients :** Liégeois au chocolat [lait entier, lactose et minéraux du lait, sucre, eau, poudre de cacao maigre, crème, amidon modifié, lactose, E407, E415, E401, gélatine, E472b, minéraux du lait, protéines de lait, arôme, E150a] (100 %)

### Mousse au chocolat

**Ingrédients :** Mousse au chocolat [lait écrémé, lactose et minéraux du lait, sucre, poudre de cacao, sucre, huile de coprah, gélatine, E472b, sirop de glucose, crème, E401, protéines de lait] (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR  
83.129.252  
CE

## DEJEUNER du Vendredi 10 Mai 2019

### Saumon à la crème

Ingrédients : Saumon rose (41 %), Eau (33 %), Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Oseille, Farine de blé, Echalote, Huile de tournesol, Purée de tomates, Ail, Vin blanc bib, Sel

### Macaronis

Ingrédients : Eau (76 %), Pâte macaroni [semoule de blé dur], Emmental râpé [lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant], Huile de tournesol, Sel, Beurre, Sel

### Bleu

Ingrédients : Bleu [lait pasteurisé de vache, sel, présure, ferments lactiques] (100 %)

### Edam

Ingrédients : Edam [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne, E160a] (100 %)

### Fruit

Ingrédients : Banane (100 %)

### Fruit

Ingrédients : Pêche (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

## DEJEUNER du Lundi 13 Mai 2019

### Salade de lentilles aux échalotes

**Ingrédients :** Lentilles vertes [lentilles vertes, sel, arôme naturel, E509] (94 %), Echalote, Huile d'olive vierge extra

### Taboulé

**Ingrédients :** Préparation pour taboulé [tomate, eau, oignons, huile d'olive, huile de colza, sel, persil, concentré de tomate, jus concentré de citron, menthe, farine de graines de caroube, gomme guar, arômes] (48 %), Semoule de blé dur (33 %), Tomates concassées [tomates fraîches, jus de tomates, sel, E330]

### Escalope de poulet aux herbes de provence

**Ingrédients :** Escalope de poulet [filet de poulet, huile de tournesol] (98 %), Herbes de Provence [romarin, basilic, thym, origan, marjolaine], Bouillon de volaille [sel, dextrose, arômes, féculé, graisse et viande de poulet, saccharose, E504i, épices, plante aromatique]

### Ratatouille

**Ingrédients :** World mix [courgettes, aubergines, poivrons rouges, huile de tournesol] (58 %), Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Purée de tomates, Oignons, Sel

### Yaourt aromatisé

**Ingrédients :** Yaourts aromatisés [lait écrémé à base de poudre de lait, lait écrémé, sucre, crème, poudre de lait écrémé, arômes naturels, arôme naturel de vanille et autres arômes naturels, ferments lactiques] (100 %)

### Yaourt sucré

**Ingrédients :** Yaourt nature sucré [lait écrémé à base de poudre de lait, lait écrémé, sucre, crème, poudre de lait écrémé, ferments lactiques] (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR  
83.129.252  
CE

## DEJEUNER du Mardi 14 Mai 2019

### Bolognaise de boeuf

**Ingrédients :** Viande de boeuf hachée (47 %), Eau (33 %), Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Oignons, Purée de tomates, Sel , Basilic, Ail, Sucre

### Coquillettes

**Ingrédients :** Eau (76 %), Pâte coquillettes [semoule de blé dur], Emmental râpé [lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant], Huile de tournesol, Sel , Beurre, Sel

### Brie

**Ingrédients :** Brie [lait pasteurisé de vache, sel, enzyme coagulante, chlorure de calcium, ferments lactiques, penicilium] (100 %)

### Gouda

**Ingrédients :** Gouda [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne, E160a] (100 %)

### Fruit

**Ingrédients :** Pomme (100 %)

### Fruit

**Ingrédients :** Pêche (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



# Support d'animation

---

## Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES



## DEJEUNER du Jeudi 16 Mai 2019

### Mélange baltique

Ingrédients : Mélange baltique [carottes râpées, concombre cube, salade iceberg] (100 %)

### Pamplemousse

Ingrédients : Pamplemousse (100 %)

### Financière de veau

Ingrédients : Financière de veau frais (55 %), Quenelle nature [oeufs frais, semoule de blé dur, eau, huile de colza, blancs d'oeufs, sel, arômes naturels], Champignons émincés, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Olives vertes dénoyautées [olives vertes, sel, acide citrique, acide lactique, acide ascorbique], Farine de blé, Oignons, Huile de tournesol, Fond brun [amidon modifié, féculé, sel, arômes, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse de boeuf, viande de boeuf]

### Pommes noisette

Ingrédients : Pommes noisettes [pomme de terre, huile de tournesol, sel, E464, dextrose, épices] (100 %)

### Crème dessert au caramel

Ingrédients : Crème dessert caramel [lait écrémé, lactose, minéraux du lait, eau, sucre, amidon modifié, crème, arôme, E150a, E407, protéines de lait] (100 %)

### Flan au caramel

Ingrédients : Flan vanille/caramel [lait partiellement écrémé, sucre, eau, sirop de glucose-fructose, E440, E415, amidon modifié, amidon, lactose, minéraux du lait, E407, arôme vanille, E160b, protéines de lait] (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR  
83.129.252  
CE

## DEJEUNER du Vendredi 17 Mai 2019

### Poisson pané et citron

**Ingrédients :** Poisson pané [colin d'alaska ou hoki de patagonie ou hoki de nouvelle zélande ou cabillaud, farine de blé, sel, extraits de paprika et de curcuma, huile de tournesol et de colza, eau, amidon modifié de pomme de terre, farine de riz, amidon modifié de maïs, E461, E412, E415, amidon modifié de blé] (82 %), Citron frais

### Haricots verts persillés

**Ingrédients :** Haricots verts très fin (94 %), Huile de tournesol, Persil, Ail, Sel , Huile d'olive vierge extra

### Montcendré

**Ingrédients :** Montcendré [lait de vache pasteurisé, sel, sucre caramélisé, poivre noir immature en poudre, ferments lactiques, E435, E160b] (100 %)

### Saint Nectaire AOP

**Ingrédients :** Saint nectaire aop [lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques, présure] (100 %)

### Tarte au bruccio maison

**Ingrédients :** Fond de pâte sucrée [farine de blé, beurre, sucre, oeuf entier, eau] (35 %), brousse de brebis [Lactosérum pasteurisé de brebis corse et lait cru de brebis corse, sel], Oeuf entier, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Sucre, Jus de citron [jus de citron naturel, E224]

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR  
83.129.252  
CE

## DEJEUNER du Lundi 20 Mai 2019

### Raviolis bio à l'aubergine sauce tomates

**Ingrédients :** Eau (64 %), Raviolis bio à l'aubergine [semoule de blé dur bio, eau, oeufs bio, aubergine bio, oignons bio, purée de tomate bio, huile de tournesol désodorisée bio, sel marin, ail bio, laurier bio, basilic bio, marjolaine bio, thym bio, persil bio, sucre de canne roux bio, huile d'olive vierge extra bio, poivre gris bio, piment fort bio, farine de blé bio, levure de bière bio, couscous de blé dur bio], Eau, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Emmental râpé [lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant], Oignons, Farine de blé, Huile de tournesol, Sel, Huile d'olive vierge extra, Ail, Sucre, Sel, Basilic

### Emmental

**Ingrédients :** Emmental [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne] (100 %)

### Saint paulin

**Ingrédients :** Saint paulin [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, E235, E160] (100 %)

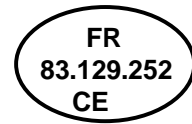
---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES



## DEJEUNER du Mardi 21 Mai 2019

### Cervelas

**Ingrédients :** Cervelas [viande de porc, glace, plasma de porc, gras de porc, sel, dextrose, E451, E450, épices, E330, E120, E300, E250, arômes naturels] (100 %)

### Pâté de campagne

**Ingrédients :** Pâté de campagne [gras et viande de porc, bouillon de porc, couenne, oignons, sel, farine de blé, sirop de glucose, protéine de soja, blanc d'oeuf, plantes aromatiques, lactose, dextrose, E450, E452, E451, épices, arômes, E466, protéine de lait, sucre, maltodextrine, champignons déshydratés, E301, E120, E250] (100 %)

### Steak haché sauce pizzaïole

**Ingrédients :** Steak haché [boeuf] (82 %), Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Farine de blé, Huile de tournesol, Fond brun [amidon modifié, féculé, sel, arômes, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse de boeuf, viande de boeuf], Feuille d'origan, Sel, Poivre gris

### Poêlée cordiale

**Ingrédients :** Poêlée de légume cordiale [carottes, haricots verts, céleri rave, oignon] (96 %), Huile de tournesol, Sel, Huile d'olive vierge extra

### Crème anglaise

**Ingrédients :** Crème anglaise [Lait écrémé, sucre, crème, amidon transformé, arôme, carraghénanes, sel, caramel ordinaire, bêta-carotène] (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES



## DEJEUNER du Jeudi 23 Mai 2019

### Clafoutis aux asperges maison

**Ingrédients :** Eau (33 %), Lait uht demi-écrémé, Oeuf entier, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Pointe d'asperge verte, Semoule de blé dur france 100%, Farine de blé, Emmental râpé [lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant], Muscade, Huile végétale de démoulage

### Poulet rôti

**Ingrédients :** Haut de cuisse de poulet [aut de cuisse de poulet, amidon de tapioca, dextrose, sel] (99 %), Bouillon de volaille [sel, dextrose, arômes, féculé, graisse et viande de poulet, saccharose, E504i, épices, plante aromatique]

### Galettes de légumes

**Ingrédients :** Galette de légumes [pomme de terre, carottes, petit pois, haricots, huile de palme, flocons de pommes de terre, sel, sucre, amidon de pomme de terre, arômes, E464, fibre de pois, sel de céleri, dextrose, E300] (100 %)

### Fruits

**Ingrédients :** Fraise (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

## DEJEUNER du Vendredi 24 Mai 2019

### Filet de merlu MSC sauce curry

**Ingrédients :** Portion de merlu blanc (80 %), Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Oignons, Huile de tournesol, Farine de blé, Fumet de poisson [sel, maltodextrine, arômes, féculé, poisson en poudre, aromate, extraits de vin blanc, huile de tournesol oléique, E330], Curry [coriandre, cumin, curcuma, persil, sel, ail, oignon, piment doux, gingembre, piment fort], Sel

### Riz

**Ingrédients :** Riz long indica (90 %), Huile de tournesol, Beurre, Sel

### Brie

**Ingrédients :** Brie [lait pasteurisé de vache, sel, enzyme coagulante, chlorure de calcium, ferments lactiques, penicilium] (100 %)

### Edam

**Ingrédients :** Edam [lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne, E160a] (100 %)

### Yaourt aux fruits

**Ingrédients :** Yaourt aux morceaux de fruits [lait partiellement écrémé, sucre, morceaux abricot ou cerise ou fraise ou pêche, protéines de lait, sirop de glucose-fructose, amidons modifiés, E440, E412, E410, E415, arômes, ferments lactiques, E163, E120, E160c, E202] (100 %)

### Yaourt sucré

**Ingrédients :** Yaourt nature sucré [lait écrémé à base de poudre de lait, lait écrémé, sucre, crème, poudre de lait écrémé, ferments lactiques] (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine  
193 rue du pradet ZAC de la Millones  
83140 SIX FOURS LES PLAGES



## DEJEUNER du Lundi 27 Mai 2019

### Emincé de dinde mexicain

**Ingrédients :** Eau (40 %), Emincé de dinde, Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Haricots rouges [haricots rouges, sel, arôme naturel], Maïs [maïs doux en grains, eau, sucre, sel], Oignons, Poivron rouge et vert, Farine de blé, Huile de tournesol, Ail, Herbes de Provence [romarin, basilic, thym, origan, marjolaine], Sel

### Emincé de porc mexicain

**Ingrédients :** Eau (40 %), Emincé de porc (33 %), Sauce tomate aromatisée [purée de tomate, sucre, E347, sel, huile de tournesol, plantes aromatiques, extrait d'oignon, E330], Haricots rouges [haricots rouges, sel, arôme naturel], Maïs [maïs doux en grains, eau, sucre, sel], Oignons, Poivron rouge et vert, Farine de blé, Huile de tournesol, Ail, Herbes de Provence [romarin, basilic, thym, origan, marjolaine], Sel

### Semoule

**Ingrédients :** Eau (46 %), Semoule de blé dur (46 %), Huile de tournesol, Huile d'olive vierge extra, Sel

### Camembert

**Ingrédients :** Camembert [lait pasteurisé, sel, ferments] (100 %)

### Saint Nectaire AOP

**Ingrédients :** Saint nectaire aop [lait pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques, présure] (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



# ATELIER MEDITERRANEE

Terres de Cuisine

193 rue du pradet ZAC de la Millones

83140 SIX FOURS LES PLAGES

FR  
83.129.252  
CE

## DEJEUNER du Mardi 28 Mai 2019

### Salade de concombres

Ingrédients : Concombre frais (100 %)

### Salade de tomates

Ingrédients : Tomate (100 %)

### Alouette de boeuf sauce à l'échalote

Ingrédients : Alouette de boeuf [viande de boeuf, viande de dinde, protéines de soja réhydratées, gras de boeuf, farine de blé, sel, oignons, épices, dextrose] (58 %), Eau (33 %), Echalote, Crème fraîche épaisse [crème pasteurisée, ferments lactiques], Farine de blé, Huile de tournesol, Fond brun [amidon modifié, féculé, sel, arômes, maltodextrine, extrait de vin blanc, graisse de boeuf, viande de boeuf], Sel

### Petits pois carottes

Ingrédients : Petits pois doux (66 %), Eau, Carottes rondelle, Herbes de Provence [romarin, basilic, thym, origan, marjolaine], Sel, Bouillon de légumes [maltodextrine, dextrose, légumes, extrait de poireau, tomate, carotte, féculé, arômes naturels, épices, plantes aromatiques, E551, huile de tournesol oléique], Farine de blé, Huile de tournesol

### Fruit

Ingrédients : Pomme (100 %)

### Fruit

Ingrédients : Pêche (100 %)

---

#### Information allergènes :

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.