



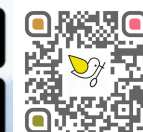
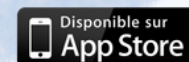
INFOS MENU

JUIN 2026

PLACE AU PLAISIR... ET AUX SAVEURS NATURELLES, SANS SUCRE RAFFINÉ !

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



Votre avis nous intéresse !

Animation

DU 8 AU 12 JUIN



IG bas
c'est quoi ?

UNE SEMAINE SANS SUCRE RAFFINÉ

Pendant toute une semaine, découvrez des menus à indice glycémique bas, pensés pour allier équilibre et gourmandise :

- Le petit épeautre, naturellement riche en fibres
- Des pâtes bio françaises issues de céréales semi-complètes
- Et des desserts savoureux, comme notre fondant chocolat noisettes

Faciliter le service

- Fromage blanc en ramequin, à agrémenter au moment du service avec sucre ou miel
- Tartinable de pois chiches et gressins, pour une pause gourmande et ludique à savourer avec les mains

Nouvelles recettes

- Epinards Bio béchamel

Votre avis nous intéresse !

