



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
Concombres vinaigrette Saucisse de strasbourg Purée de pommes de terre Bûche de chèvre à la coupe Compote	 Taboulé Falafels de pois chiches et ketchup Haricots verts Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de tomates et dés d'emmental Rôti de veau Tortis Flan caramel	Cake à l'emmental Maison Bâtonnets de colin et citron Ratatouille Fromage fouetté Fruit de saison
Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Salade niçoise Poulet rôti Petits pois à la menthe Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Semoule Crème anglaise Madeleine	Ascencion	

NOS APPROVISIONNEMENTS

 **Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 **Nos charcuteries** sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

 **100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions **les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

C'est la saison !

DES FRAISES

PRODUITES EN FRANCE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 17 Mai	Mardi 18 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
<p>Rosette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo</p> <p>Macaronnis</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Duo de carottes et riz</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan vanille</p>	<p>NOS SUPER HEROS </p> <p>Concombres dès de brebis avec vinaigrette au citron </p> <p>Tajine de pois chiches et courgettes et sa semoule</p> <p>Gâteau chocolat - patates douces Maison</p>	<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fraises</p>
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
<p>Pentecôte</p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Raviolis à l'emmental sauce tomate</p> <p>Cotentin</p> <p>Compote</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Saint Marcellin du Vercors à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
<p>Carottes râpées</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (seau)</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Roti de bœuf (froid)</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade composée (salade verte et tomate)</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Riz</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Gâteau Maison

PATATE DOUCE CHOCOLAT

Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

