



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

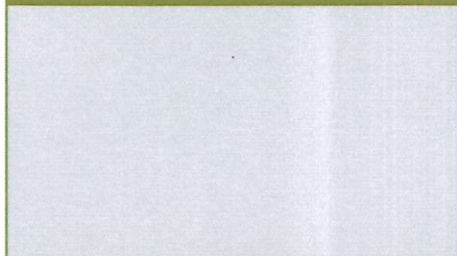
La cadrière d'azur

Lundi 30 Août

Mardi 31 Août

Jeudi 2 Septembre

Vendredi 3 Septembre



Œuf dur mayonnaise

Raviolis à l'aubergine

Edam

Compote

Concombres vinaigrette

Marmite du pêcheur

Riz

Chanteneige

Flan chocolat

Lundi 6 Septembre

Mardi 7 Septembre

Jeudi 9 Septembre

Vendredi 10 Septembre

Taboulé

Falafels de pois chiches

Ratatouille

Yaourt sucré

Fruit de saison

Melon

Emincé de dinde mexicain

Pommes de terre rissolées

Petit moulé nature

Liégeois vanille

Salade verte

Rôti de boeuf froid

Macaronis

Emmental à la coupe

Crème dessert caramel

Maïs aux crudités

Bâtonnets de colin et citron

Haricots verts persillés - blé

Crème anglaise

Gâteau au cacao Maison

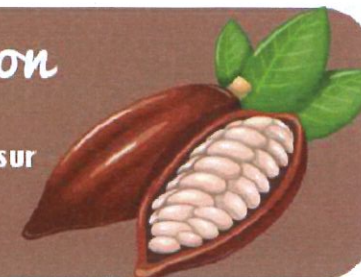
NOS APPROVISIONNEMENTS

- 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 AU CACAO

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.

Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
<p>Toamtes en salade et dès d'emmental</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de veau à l'indienne</p> <p>Carottes persillées - riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast </p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes au fromage frais - patates douces</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Merlu sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote</p>
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
<p> LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain" </p>			
<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Pommes noisette</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p> menu VIOLET</p> <p>Betteraves et dès de brebis</p> <p>Hachis parmentier de bœuf à la pommes de terre vitelotte</p> <p>Gâteau aux myrtilles Maison</p>	<p>Caviar d'aubergines sur toast</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Choux fleurs à la crème - coquillettes</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt fraise Duo Lozère (seau)</p>
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce méridionale</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Purée de panais</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quiche aux poireaux Maison</p> <p>Emincé de porc basquaise</p> <p>Petits pois - pommes de terre persillées</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dès d'emmental</p> <p> Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</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.

Développement Durable



Du 20 au 26 septembre

Suivez nous 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.