

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

La cadlière d'azur

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Judi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Pizza Sauté de porc aux olives Haricots verts Purée de pommes de terre Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Merlu sauce colombo Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Compote	Salade verte Rôti de bœuf Pennes au pesto Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat	Toboulé Omelette Ratatouille Gnocchis Petit suisse sucré Gâteau aux poires Maison
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Judi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
Salade de maïs Mitorée de lentilles de Dauphin et ses carottes Fourme d'Ambert à la coupe Fruit de saison	Concombres vinaigrés et dés de brebis Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Ramequin de fromage blanc et sucre	Cake au fromage Maison Nuggets de poulet Courgettes provençales Potatoes douces Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Parmentier de brandade Camembert à la coupe Flan caramel

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.

Cake Maison

AUX POIRES
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

V

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.



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



La cadie d'azur

Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Judi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
 Salade de farfalles à la tapenade  Œufs durs meyonnaisés Salade de haricots verts mais Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Rillettes de porc Emincé de veau parisien Pommes Noisettes - carottes persillées Cantal à la coupe Compote	 Houmous de betteraves et pois chiches Cocquillettes à la bolognaise Babybel Fraises	Salade de blé aux crudités Colin sauce à l'ail Courgettes au fromage frais Gnocchis Petit moule nature Crème dessert pralinée
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Judi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
Coleslaw de céleri sauce cocktail  Paëlla de poulet Crème anglaise Navette	Taboulé Saucisse de Francfort Ratatouille Polenta Emmental à la coupe Fruit de saison	ASCENSION	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Judi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
Pizza Emincé de bœuf mexicain Carottes à l'échalote Riz  Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Tomates - mozzarella Raviolis à l'ouberges Ramequin de fromage blanc et sucre	Concombres Jambon blanc Taboulé Saint Marcellin à la coupe Flan vanille	 Salade verte Filet meunier et citron Petits pois au jus Blé Gouda 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 labellisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaudouze et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labellisé IGP.
- Nos fruits de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou à 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.

Termine la licorne

MENU ROUGE

Découvrez le menu 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 choux).

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