

# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 26 Avril

Salade de crudités  
(salade, chou, radis)

Lasagnes

à la bolognaise

Cotentin

Flan caramel

Mardi 27 Avril

Pizza au fromage

Omelette

Petits pois

Vache qui rit

Fruit de saison



Jeudi 29 Avril

Salade verte

Gratin de gnocchis

au bœuf et à l'agneau

Flan pâtissier Maison

Chocolat de Pâques



Vendredi 30 Avril

Salade de farfalles à la tapenade

Filet de merlu sauce crème

Purée de légumes

Camembert à la coupe

Fruit de saison

## 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 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.

## C'est Pâques !

### Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



**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.