



# 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	<b>V</b> Taboulé Omelette Haricots verts Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de tomates et dés d'emmental Rôti de veau Tortis Flan caramel	<b>Cake à l'emmental Maison</b> Bâtonnets de colin et citron Ratatouille Fromage fouetté Fruit de saison
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
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 dessert vanille 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><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p><b>Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo</b></p> <p><b>Macaronis</b></p> <p><b>Saint paulin à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></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><b>NOS SUPER HEROS</b></p> <p>Concombres dès de brebis avec vinaigrette au citron <b>V</b></p> <p>Tajine de pois chiches et courgettes et sa semoule</p> <p><b>Gâteau chocolat - patates douces Maison</b></p>	<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fraises</p>
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
<p><b>Pentecôte</b></p>	<p><b>V</b></p> <p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p><b>Raviolis à l'emmental sauce tomate</b></p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Mais-thon</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>Saint Marcellin du Vercors à la coupe</b></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><b>Salade de pommes de terre parisienne</b></p> <p><b>Nuggets de poulet</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Coulommiers à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></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><b>V</b></p> <p>Salade composée (salade verte et tomate)</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Gâteau à la noix de coco Maison</b></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.