

| Lundi 2 Mai | Mardi 3 Mai | Jeudi 5 Mai | Vendredi 6 Mai |
|--|---|---|---|
| | | | |
| Lundi 9 Mai | Mardi 10 Mai | Jeudi 12 Mai | Vendredi 13 Mai |
| <p>Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes</p> <p>Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p> | <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Cake au fromage Maison</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Yaourt sucré</p> | <p>Parmentier de brandade</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Glace</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.

C'est la saison !

DE L'ANANAS
 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.



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



| Lundi 16 Mai | Mardi 17 Mai | Jeudi 19 Mai | Vendredi 20 Mai |
|--|---|--|--|
|  <p>Œufs durs mayonnaise Salade de haricots verts maïs Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison</p>  | <p>Emincé de veau parisien Pommes noisette  Cantal à la coupe Compote</p> |  <p>Coquillettes à la bolognaise Babybel Fraises</p> | <p>Salade de blé aux crudités Colin sauce à l'ail Courgettes au fromage frais Crème dessert pralinée</p> |
| Lundi 23 Mai | Mardi 24 Mai | Jeudi 26 Mai | Vendredi 27 Mai |
|  <p>Paëlla de poulet Chaource à la coupe Fruit de saison</p> | <p>Taboulé Sausisse de Francfort Ratatouille Glace</p> | <p>ASCENSION</p> | |
| Lundi 30 Mai | Mardi 31 Mai | Jeudi 2 Juin | Vendredi 3 Juin |
| <p>Pizza Emincé de bœuf mexicain Carottes à l'échalote Fruit de saison</p> |  <p>Tomates Raviolis à l'aubergines Ramequin de fromage blanc et sucre</p> |  Jambon blanc Taboulé  Saint Marcellin à la coupe Compote  | <p>Battonnet de colin et citron Petits pois au jus Gouda Gâteau au cacao 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 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.

Hermione 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 chou).

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