

Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Mercredi 7 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
Lundi de Pâques	Coleslaw maison sauce cocktail Lasagnes à la bolognaise Cotentin Flan caramel	Maïs- betteraves Poisson pané et citron Carottes à l'huile d'olive Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade verte Axo d'agneau et bœuf Pommes rosties et ketchup Flan pâtissier Chocolat de Pâques	Salade de penne lentilles parisienne Nuggets de blé Purée de légumes Camembert à la coupe Fruit de saison
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
Carottes râpées et dès d'emmental Raviolis au tofu sauce tomate Yaourt aromatisé Duo Lozère (seau)	Taboulé  Rôti de dinde Brocolis à la crème Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Polenta Crème renversée Chocolat de Pâques	Salade de farfalles aux crudités Saucisse de Toulouse Mouliné d'épinards et croûtons Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Quiche aux asperges Maison Moqueca de colin Riz Gouda Compote



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 19 Avril	Mardi 20 Avril	Mercredi 21 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>	<p>Salade de blé aux légumes</p> <p> Sauté de dinde à l'échalote</p> <p>Choux fleur mornay</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Tarte pomme-rhubarbe Maison</p>
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Mercredi 28 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
<p>Mélange de crudités (salade verte, chou blanc, radis)</p> <p>Paëlla</p> <p> de poulet</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Spaghettis à la bolognaise de lentilles</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Mousse de pois chiche et artichaut sur Toast</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Merlu sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Gâteau au citron Maison</p>

 **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.