



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Communes du Pont du Gard  
Egalim

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Mercredi 5 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
<p><b>Concombres vinaigrette</b></p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>V</b> Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches et ketchup</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>Brebicrème</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Emincé de dinde à la parisienne</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards et croustons</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Donut's</p>	<p><b>Salade de tomates</b></p> <p>Rôti de veau</p> <p>Tortis</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Cake à l'emmental Maison</b></p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Mercredi 12 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
<p>Salade niçoise</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>V</b> Salade de penne et lentilles aux légumes</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Duo de carottes et courgettes</b></p> <p><b>Saint Nectaire</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Ascension</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).

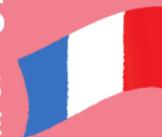


Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

## 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	Mercredi 19 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
Rosette Boulettes de bœuf sauce pizzaiolo Macaronis <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Fruit de saison	<b>Salade verte</b> Emincé de porc mexicaine <b>Duo carottes</b> et riz Petit moulé nature Flan vanille	Salade de <b>tomates</b> -surimi <b>Omelette</b> <b>Blé-ratatouille</b> Brie à la coupe <b>Compote</b>	<b>Concombres</b> avec vinaigrette au citron Tajine de pois chiches et courgettes et sa semoule Tartare <b>Gâteau chocolat - patates douces Maison</b>	<b>Macédoine sauce cocktail</b> Merlu sauce safranée <b>Riz</b> Petit suisse sucré <b>Fraises</b>
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Mercredi 26 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
<b>Pentecôte</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Raviolis à l'emmental</b> sauce tomate Cotentin <b>Compote</b>	Pizza <b>Poulet rôti</b> <b>Brocolis à l'huile d'olive</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison</b>	Maïs-thon Emincé de bœuf basquaise Pommes noisette Camembert à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Tapenade sur toast Poisson pané et citron <b>Courgettes au fromage frais</b> <b>Pont l'évêque à la coupe</b> Mousse au chocolat
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Mercredi 2 Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
<b>Carottes râpées</b> <b>Jambon blanc</b> Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella) Fromage blanc nature et sucre (seau)	Salade de pommes de terre parisienne <b>Rôti de dinde</b> <b>Haricots verts</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Betteraves</b> Filet de colin sauce paprika Boulgour Bûche de chèvre à la coupe Marbré à la coupe	Taboulé Rôti de bœuf <b>Courgettes à la provençale</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade composée (salade verte et tomates)</b> Dahl de lentilles <b>Riz</b> Crème anglaise <b>Gâteau à la noix de coco Maison</b>

### 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.



**TERRES DE  
CUISINE**

# INFOS MENU

MAI 2021



Vos retours nous intéressent !

Rapprochez-vous de votre conseiller client pour obtenir votre baromètre à remplir.

## ANIMATION

Jeudi 20

LES SUPER HÉROS DE  
NOS ASSIETTES

AVEC FRIMOUSSE LA  
PATATE DOUCE

- **CONCOMBRE ET DÉS DE FÊTA AVEC VINAIGRETTE AU CITRON**  
Nous vous livrons du jus de citron pour agrémenter votre vinaigrette maison.
- **TAJINE DE POIS CHICHES AUX COURGETTES ET SEMOULE**
- **GÂTEAU CHOCOLAT ET PATATES DOUCES BIO MAISON**



## CONSEIL

DE MISE EN OEUVRE

Mardi 4

- **FALAFELS DE POIS CHICHES ET KETCHUP**  
Les falafels de pois chiches sont à réchauffer à découvert sans couvercle ni film, entre 35 et 45 minutes.



## C'EST LA SAISON !

- **SERVICE DE FRAISES A PREVOIR\*** - Vendredi 21  
Nous vous conseillons de les servir soit entières avec du sucre à part (les enfants peuvent les manger à la main) soit coupées en salade.  
*\*en fonction des disponibilités d'approvisionnement*
- **REPAS FROIDS** - Lundi 31

