



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Communes du Pont du Gard
Egalim

Lundi 7 Juin

Mardi 8 Juin

Mercredi 9 Juin

Jeudi 10 Juin

Vendredi 11 Juin

Salade de penne aux légumes

 **Sauté de poulet au jus**

Haricots verts persillés

Brie à la coupe

Compote



Concombres

Fajitas aux haricots rouges (galette fajitas et chili végétarien)



Riz aux carottes



Chaurce à la coupe

Flan vanille

Salade de lentilles andalouse

Emincé de bœuf à l'indienne

Flan de courgettes

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Tomates

Rôti de porc

Purée de patates douces

Rondelé

Yaourt aromatisé

Cake aux olives Maison

Beignets de calamars

Petits pois

Camembert à la coupe

Fraises

Lundi 14 Juin

Mardi 15 Juin

Mercredi 16 Juin

Jeudi 17 Juin

Vendredi 18 Juin

Melon



Paëlla



de poulet



Saint Marcellin à la coupe

Compote



Macédoine sauce cocktail

Farfalles aux pois chiches

et courgettes

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison



Salade verte



Œufs durs mayonnaise

Salade de blé parisienne

Petit moulé nature

Mousse au chocolat



Gaspacho

Emincé de veau basquaise

Galettes de légumes

Petit suisse sucré

Cake aux fruits rouges Maison

Mais - crudités (tomates et olives)

Poisson pané et citron

Purée d'aubergines

Emmental à la coupe

Cocktail de fruits au sirop

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 Fête !

Suivez-nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

LA FÊTE DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS



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 21 Juin	Mardi 22 Juin	Mercredi 23 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Salade de penne au pesto Colin sauce au curcuma Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	Tomates  Jambon blanc Taboulé Fromage fouetté Compote	 Tapenade sur toast Emincé de dinde mexicain Carottes persillées Emmental à la coupe Beignet aux pommes	Salade verte Raviolis de bœuf  Pont l'évêque à la coupe Fromage blanc nature et sucre (seau)	 Betteraves Omelette Courgettes à la provençale Yaourt sucré Gâteau au cacao Maison
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
Melon Saucisse de Toulouse Coquillettes Cotentin Flan caramel	 Pizza au fromage Poêlée de lentilles et riz  Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Liégeois chocolat	Concombres-tomates Omelette Petits pois Petit moulé nature Compote	 REPAS FROID Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika Boulogour Coulommiers à la coupe Gâteau au citron Maison
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé  Poulet rôti Courgettes au fromage frais Vache picon Fruit de saison	 REPAS DE FIN D'ANNÉE! Tomates cerises Hot dog (knack de volaille et pain hot dog) Chips Yaourt à boire			

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos **Vian**des 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.

Terres de Cuisine vous souhaite

Bonnes vacances!



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.