



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Communes du Pont du Gard  
Egalim

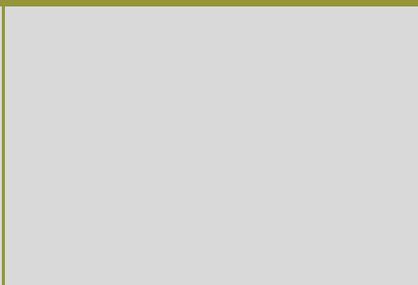
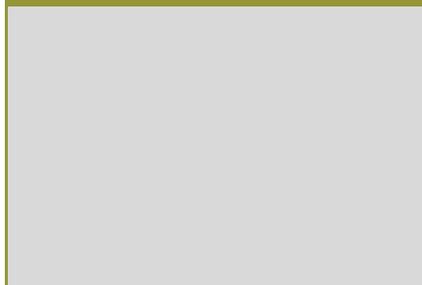
Lundi 5 Juillet

Mardi 6 Juillet

Mercredi 7 Juillet

Jeudi 8 Juillet

Vendredi 9 Juillet



Pizza

Omelette

Haricots verts

Edam

Compote

Concombres

Paëlla

Poulet rôti

Camembert à la coupe

Flan caramel

Betteraves

Surimi

Salade de penne parisienne

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Lundi 12 Juillet

Mardi 13 Juillet

Mercredi 14 Juillet

Jeudi 15 Juillet

Vendredi 16 Juillet

Salade verte

Boulettes de boeuf tandoori

Riz

Gaufre de Bruxelles

Pâte à tartiner

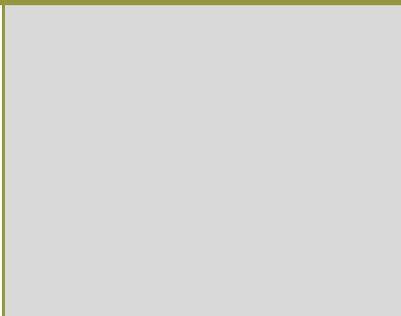
Salade de pommes de terre aux légumes

Beignets de calamars et citron

Ratatouille

Fourme d'Ambert à la coupe

Fruit de saison



Salade de lentilles andalouse

Raviolis à l'emmental sauce tomates

Yaourt sucré

Fruit de saison

Tomates

Jambon blanc

Taboulé

Petit moulé nature

Mousse au chocolat

## 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).

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.

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

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

Communes du Pont du Gard  
Egalim

Lundi 19 Juillet	Mardi 20 Juillet	Mercredi 21 Juillet	Jeudi 22 Juillet	Vendredi 23 Juillet
Salade de niçoise  <b>Emincé de dinde à l'indienne</b> <b>Choux fleurs à la crème</b> Camembert à la coupe <b>Compote</b>	<b>Melon</b> Colin sauce ciboulette Macaronis Crème anglaise Madeleine	Mousse de pois chiches sur toast Rôti de bœuf (froid) Duo de blé et courgettes Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Tomates</b>  Chippo Hot dog maison (pain hot dog, chipolata, ketchup) Pommes de terre rissolées <b>Bleu à la coupe</b> Yaourt aromatisé	<b>Salade verte</b>  <b>Œufs durs mayonnaise</b> Salade de boulgour-lentilles aux légumes Cotentin <b>Fruit de saison</b>
Lundi 26 Juillet	Mardi 27 Juillet	Mercredi 28 Juillet	Jeudi 29 Juillet	Vendredi 30 Juillet
 <b>Macédoine sauce cocktail</b> Bolognaise de lentilles Spaghettis Petit suisse sucré <b>Fruit de saison</b>	<b>Concombre - tomates</b> Steak haché au jus <b>Purée de carottes</b> Brie à la coupe Donuts 	<b>Salade verte</b> Emincé de porc parisien  <b>Riz</b> Croix de Malte Flan chocolat	Maïs-crudités Poisson pané et citron <b>Haricots verts persillés</b>  <b>Chaurce à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>Carottes rapées</b>  <b>Rôti de dinde</b> Salade de blé aux crudités Fromage fouetté <b>Compote</b>

## NOS APPROVISIONNEMENTS

 <b>Nos Viandes</b> sont 100% françaises, et <b>locales</b> pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes). <b>Nos charcuteries</b> sont 100% françaises.	 <b>Nos pâtes</b> : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises <b>régionales</b> (Vaucluse et Rhône-Alpes).	 <b>Nos légumes frais</b> sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.	 <b>Nos fruits</b> sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
 <b>Nos filets de poissons</b> sont 100% MSC, issus de la pêche durable.	 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.	<b>Nous privilégions les fruits et légumes</b> issus de l'agriculture durable.	 <b>Nos compotes</b> sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



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.