

Lundi 2 Août	Mardi 3 Août	Mercredi 4 Août	Jeudi 5 Août	Vendredi 6 Août
<p>V Tapenade sur toast</p> <p>Wrap végétarien  <i>(fajitas, batonnets de mozzarella, salade verte, mayonnaise)</i></p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colin sauce basilic</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de crudités (salade verte, carottes, maïs)</p> <p> Emincé de dinde mexicain</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint Môret</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Melon</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois vanille</p>
Lundi 9 Août	Mardi 10 Août	Mercredi 11 Août	Jeudi 12 Août	Vendredi 13 Août
<p>Tomates vinaigrette</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Merguez</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Bleu </p> <p>Crêpe au chocolat - noisette</p>	<p> Betteraves</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p> Chaurce à la coupe</p> <p>Fruit de saison </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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



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 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.



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 16 Août	Mardi 17 Août	Mercredi 18 Août	Jeudi 19 Août	Vendredi 20 Août
<p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p> Hot dog maison (pain hot dog, knack de volaille, ketchup)</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Salade de haricots verts</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Surimi</p> <p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 23 Août	Mardi 24 Août	Mercredi 25 Août	Jeudi 26 Août	Vendredi 27 Août
<p> Maïs aux légumes</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Coco pops</p> <p></p>	<p>Salade de pommes de terre méditerranéenne</p> <p>Œufs durs</p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Chantailou</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Pennes</p> <p>Pavé demi sel</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Macédoine sauce cocktail</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p> Livarot à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 1er Septembre	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
<p>Tomates vinaigrette</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p> Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan vanille</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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



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 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.



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.