



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Communes du Pont du Gard Egalim

Lundi 1er Novembre	Mardi 2 Novembre	Mercredi 3 Novembre	Jeudi 4 Novembre	Vendredi 5 Novembre
TOUSSAINT	Salade de pommes de terre aux légumes  Emincé de dinde parisien Poêlée hivernale Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Coleslaw sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de bœuf Fromage fouetté Liégeois chocolat	 V Salade de maïs Omelette Petits pois Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Salade verte Colombo de colin  Riz Crème anglaise Gâteau aux amandes Maison
Lundi 8 Novembre	Mardi 9 Novembre	Mercredi 10 Novembre	Jeudi 11 Novembre	Vendredi 12 Novembre
 V Œuf dur mayonnaise Duo de penne et pois chiches Potirons à l'huile d'olive Coulommier à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Emincé de veau financière Gratin de pommes de terre Gouda Ramequin de fromage blanc et sucre	Pizza  Rôti de dinde Brocolis mornay Tomme blanche Fruit de saison	ARMISTICE	Taboulé d'hiver Dos de colin meunière et citron Haricots verts persillés Brie à la coupe Compote

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.

Menu végétarien

Des menus riches en protéines végétales, fibres et minéraux.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



V 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 15 Novembre	Mardi 16 Novembre	Mercredi 17 Novembre	Jeudi 18 Novembre	Vendredi 19 Novembre
Carottes râpées Carbonara Spaghettis Fourme d'Ambert à la coupe Flan caramel	Mais-betteraves Parmentier de lentilles à la purée de potirons Emmental à la coupe Fruit de saison	Haricots verts en salade Emincé de bœuf basquaise Semoule Chanteneige Crème dessert pralinée	Macédoine mayonnaise Poulet rôti Pommes noisette Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Bâtonnets de colin panés et citron Choux fleurs en gratin Gouda Gâteau aux marrons Maison
Lundi 22 Novembre	Mardi 23 Novembre	Mercredi 24 Novembre	Jeudi 25 Novembre	Vendredi 26 Novembre
LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"				
Salade de lentilles aux légumes Sauté de bœuf au romarin Carottes à l'échalote Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison	Salade verte Tartiflette Ramequin de fromage blanc et Confiture de myrtilles (pot)	Salade de farfalles parisienne Œufs durs Mouliné d'épinards et croûtons Coulommiers à la coupe Compote	Quiche aux endives Maison Ravioles au tofu sauce tomates Cantal à la coupe Fruit de saison	Coleslaw mayonnaise Filet de merlu sauce normande Purée de panais Saint Marcellin à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 29 Novembre	Mardi 30 Novembre	Mercredi 1er Décembre	Jeudi 2 Décembre	Vendredi 3 Décembre
Carottes râpées Mitonné de haricots blancs Riz Bûche de chèvre à la coupe Compote	Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry Brocolis à l'huile d'olive Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte et dés de brebis Galopin de veau Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé	Mousse de pois chiches au curcuma sur toast Sauté de porc à l'orange Butternut à l'huile d'olive Mimolette Pan cake et confiture d'abricots (pot)	Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs) Bolognaise de thon Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison

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.

Semaine européenne de la réduction des déchets



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.