






LE MENU DE MON RESTAURANT





www.terresdecuisine.fr

Communes du Pont du Gard
Egalim

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Mercredi 4 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Pizza Sauté de porc aux olives Haricots verts Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Merlu sauce colombo  Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Compote	Betteraves Paupiette de veau Galettes de légumes Edam Ananas	Salade verte Rôti de bœuf Pennes au pesto Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat	 Taboulé Omelette Ratatouille Petit suisse sucré Gâteau aux poires Maison
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Mercredi 11 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
Salade de maïs  Mitonnée de lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes  Fourme d'Ambert à la coupe Ananas	Concombres vinaigrette Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Kiri Ramequin de fromage blanc et sucre	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf basquaise Pommes vapeur Fromage fouetté Fruit de saison	Cake au fromage Maison Nuggets de poulet Courgettes provençale Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Parmentier de brandade Camembert à la coupe Flan caramel

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.

Cake Maison
AUX POIRES
 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.

Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Mercredi 18 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
Salade de farfalles à la tapenade Cœufs durs mayonnaise Salade de haricots verts maïs Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Rillettes de porc Emincé de veau parisien Pommes noisette Cantal à la coupe Compote	Salade verte Rôti de dinde Purée de légumes Petit suisse sucré Beignet au chocolat	Houmous de betteraves et pois chiches Coquillettes à la bolognaise Babybel Fraises	Salade de blé aux crudités Colin sauce à l'ail Courgettes au fromage frais Petit moulé nature Crème dessert pralinée
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Mercredi 25 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
Coleslaw de céleri sauce cocktail Paëlla de poulet Crème anglaise Navette	Taboulé Saucisse de Francfort Ratatouille Emmental à la coupe Fruit de saison	Tomates Bolognaise de thon Macaronis Vache picon Mousse au chocolat	ASCENSION	ASCENSION
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Mercredi 1er Juin	Jeudi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
Pizza Emincé de bœuf mexicain Carottes à l'échalote Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Tomates Raviolis à l'aubergines Tomme blanche Ramequin de fromage blanc et sucre	Falafels Merguez Courgettes au fromage frais Yaourt sucré Ananas	Concombres Jambon blanc Taboulé Saint Marcellin à la coupe Flan vanille	Salade verte Batonnet de colin et citron Petits pois au jus Gouda Gâteau au cacao Maison

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.

Hermione la licorne

MENU ROUGE
 Découvrez le menu 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.