

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Pizza Sauté de porc aux olives <b>Haricots verts</b> Fruit de saison	Merlu sauce colombo <b>Riz aux oignons</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Compote</b>	<b>Salade verte</b> Rôti de bœuf Pennes au pesto Mousse au chocolat	<b>Omelette</b> <b>Ratatouille</b> Pont l'évêque à la coupe Gâteau aux poires Maison
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
<b>Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco</b> et ses carottes <b>Cantal à la coupe</b> <b>Ananas</b>	<b>Concombres vinaigrette</b> Couscous de boulettes de bœuf <b>et ses légumes</b> Ramequin de fromage blanc	<b>Cake au fromage Maison</b> <b>Nuggets de poulet</b> <b>Courgettes provençale</b> Fruit de saison	<b>Salade verte</b> Parmentier de brandade <b>Flan caramel</b>

## 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.






# LE MENU DE MON RESTAURANT





www.terresdecuisine.fr



Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
 <p><b>Œufs durs mayonnaise</b></p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p>  <p><b>Cantal à la coupe</b></p> <p>Compote</p>	 <p><b>Coquillettes à la bolognaise</b></p> <p>Babybel</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Colin sauce à l'ail</p> <p><b>Courgettes au fromage frais</b></p> <p>Crème dessert pralinée</p>
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
 <p><b>Paëlla de poulet</b></p> <p>Chaource à la coupe</p>  <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>ASCENSION</p>	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Mercredi 1er Juin	Jeudi 2 Juin
<p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p><b>Carottes à l'échalote</b></p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Tomates</p> <p><b>Raviolis à l'aubergines</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc</p>	 <p><b>Jambon blanc</b></p> <p>Taboulé</p>  <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Flan vanille</p> 	<p>Filet meunière et citron</p> <p><b>Petits pois au jus</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Gâteau au cacao Maison</b></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 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.