



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Saint Félicien d'Ardèche

Lundi 3 Mai

Concombres vinaigrette  
Saucisse de strasbourg  
Purée de pommes de terre  
Bûche de chèvre à la coupe  
**Compote**



Mardi 4 Mai

**Taboulé**  
**Omelette**  
**Haricots verts**  
**Yaourt sucré**  
**Fruit de saison**

Jeudi 6 Mai

**Salade de tomates** et dés d'emmental  
Rôti de veau  
Tortis  
Flan caramel

Vendredi 7 Mai

**Cake à l'emmental**  
**Maison**  
Bâtonnets de colin et citron  
Ratatouille  
Fromage fouetté  
**Fruit de saison**

Lundi 10 Mai

Salade niçoise  
Poulet rôti  
Petits pois à la menthe  
Camembert à la coupe  
**Fruit de saison**

Mardi 11 Mai

**Salade verte**  
**Emincé de bœuf à l'indienne**  
**Semoule**  
**Crème dessert vanille**  
**Madeleine**

Jeudi 13 Mai

**Ascencion**

Vendredi 14 Mai

## 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.

C'est la saison !

DES FRAISES

PRODUITES EN FRANCE



**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 17 Mai		Mardi 18 Mai		Jeudi 20 Mai		Vendredi 21 Mai	
<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p><b>Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo</b></p> <p><b>Macaronis</b></p> <p><b>Saint paulin à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p><b>Salade verte</b></p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Duo de carottes et riz</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan vanille</p>		<p><b>NOS SUPER HEROS</b></p> <p>Concombres dès de brebis avec vinaigrette au citron</p> <p>Tajine de pois chiches et courgettes et sa semoule</p> <p><b>Gâteau chocolat - patates douces Maison</b></p>		<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fraises</p>	
Lundi 24 Mai		Mardi 25 Mai		Jeudi 27 Mai		Vendredi 28 Mai	
<p><b>Pentecôte</b></p>		<p><b>V</b></p> <p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p><b>Raviolis à l'emmental sauce tomate</b></p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b></p> <p><b>Compote</b></p>		<p>Maïs-thon</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>Saint Marcellin du Vercors à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p>Tapenade sur toast</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p><b>Gouda</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	
Lundi 31 Mai		Mardi 1er Juin		Jeudi 3 Juin		Vendredi 4 Juin	
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (seau)</p>		<p><b>Salade de pommes de terre parisienne</b></p> <p><b>Nuggets de poulet</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Coulommiers à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p>Taboulé</p> <p>Roti de bœuf (froid)</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p><b>V</b></p> <p><b>Salade composée (salade verte et tomates)</b></p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</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.

## Gâteau Maison

### PATATE DOUCE CHOCOLAT

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.