



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
Lundi de Pâques	Coleslaw maison sauce cocktail Salade verte Lasagnes à la bolognaise Gouda Cotentin Flan vanille Flan caramel	Salade verte Grafin de gnocchis au bœuf et agneau Flan pâtissier Chocolat de Pâques	Salade de penne lentilles parisienne Salade mexicaine V Nuggets de blé Purée de céleris Samos Camembert à la coupe Fruit de saison au choix
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
V Carottes râpées et dés d'emmental Chou blanc et dés d'emmental Raviolis au fromage sauce tomate Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Taboulé Salade de blé aux légumes Rôti de dinde Brocolis à la crème Saint Brice Coulommiers à la coupe Fruit de saison au choix	Salade de farfalles aux crudités Salade de pommes de terre aux crudités Saucisse de Toulouse Mouliné d'épinards et croûtons Vache picon Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison au choix	Cake aux petits pois Filet de merlu sauce crème Riz Petit moulu ail et fines herbes Vache picon Compote au choix
Lundi 19 Avril	Mardi 20 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril
V Cœuf dur mayonnaise Salade de pois chiches Quenelles sauce tomate Haricots verts Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Fruit de saison au choix	Salade verte et billes de mozzarella Concombres et billes de mozzarella Jambon blanc Coquillettes Fromage blanc vanille Fromage blanc nature (seau) et sucre	Betteraves vinaigrette Fonds d'artichauts Gardianne de taureau Grafin de pommes de terre Fromy Emmental à la coupe Fruit de saison au choix	Kouki Radis-beurre Beignets de calamars et citron Purée de carottes Saint Môret Camembert à la coupe Tarte pommes-rhubarbes Maison
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
Mélange de crudités (salade verte, chou blanc, radis) Tomates vinaigrette Paëlla de poulet Chavroux Saint Marcellin à la coupe Liégeois chocolat Mousse au chocolat	Pizza au fromage Emincé de bœuf à la parisienne Carottes persillées Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fruit de saison au choix	Mousse de pois chiches et artichauts sur toast V Betteraves vinaigrette Tortilla de pommes de terre Petits pois Tartare Brie à la coupe Fruit de saison au choix	Salade verte Concombres Merlu sauce orientale Semoule Saint Nectaire Petit moulu nature Gâteau au citron Maison

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 Pâques !
Une surprise en chocolat pour le dessert !
SANS HUILE DE PALME



 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.