


Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
<b>Lundi de Pâques</b>	Coleslaw maison sauce cocktail  Lasagnes à la bolognaise  Cotentin  Flan caramel	<b>Salade verte</b> <b>Gratin de gnocchis</b> <b>au bœuf et agneau</b>  <b>Flan pâtissier</b>  <b>Chocolat de Pâques</b>	Salade de penne lentilles parisienne  Nuggets de blé   Purée de céleris  Camembert à la coupe  Fruit de saison
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
 Carottes râpées et dés d'emmental  <b>Raviolis au fromage</b>  <b>sauce tomate</b>   Yaourt aromatisé	Taboulé  Rôti de dinde  Brocolis à la crème  Coulommiers à la coupe  Fruit de saison	Salade de farfalles aux crudités  Sausisse de Toulouse  Mouliné d'épinards et croûtons  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	<b>Cake aux petits pois</b>  Filet de merlu sauce crème   <b>Riz</b>  Vache picon  Compote

### 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.

## 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.

# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 19 Avril	Mardi 20 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril
<p><b>V</b> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Kouki</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Tarte pommes-rhubarbes Maison</b></p>
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril

## 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 AU CITRON

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.