



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ecole Quiho (Primaires)

Lundi 26 Avril

Mardi 27 Avril

Mercredi 28 Avril

Jeudi 29 Avril

Vendredi 30 Avril

Salade de crudités (salade, chou, radis)

Crêpe au fromage

Betteraves-maïs

Salade verte

Salade de farfalles à la tapenade



Lasagnes à la bolognaise

Tortillas de pommes de terre

Poisson pané et citron

Gratin de gnocchis

Filet de merlu sauce crème

(Sans viande : Lasagnes aux légumes)



Petits pois

Carottes persillées

au bœuf et à l'agneau (Sans viande : au saumon sauce tomate)

Purée de légumes

Cotentin

Vache picon

Emmental à la coupe

Flan pâtissier Maison

Camembert à la coupe

Flan caramel

Fruit de saison

Fruit de saison

Chocolat de Pâques

Fruit de saison

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.