



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Saint Canadet (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	Tortillas de pommes de terre	Poisson pané et citron	Gratin de gnocchis	Filet de merlu sauce crème
à la bolognaise	Petits pois	Carottes persillées	au bœuf et à l'agneau	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 **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.