



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Arc en ciel  
(maternelles)

| Lundi 3 Mai   | Mardi 4 Mai   | Mercredi 5 Mai  | Jeudi 6 Mai   | Vendredi 7 Mai   |
|---|---|---|---|--|
| Concombres vinaigrette<br>Saucisse de Strasbourg<br>(sans viande : merlu sauce maitre d'hotel)<br>Purée de pommes de terre<br>Bûche de chèvre à la coupe<br>Compote | <b>V</b> Taboulé<br>Falafels de pois chiches et ketchup<br>Haricots verts<br>Yaourt sucré<br><b>Fruit de saison</b>               | Carottes râpées<br>Emincé de dinde à la parisienne<br>(sans viande : hoki suace tomate)<br>Galettes de légumes<br>Coulommiers à la coupe<br>Donut's | <b>Salade de tomates</b> et dés d'emmental<br>Rôti de veau<br>(sans viande : galette de soja)<br>Tortis<br>Flan caramel | <b>Cake à l'emmental Maison</b><br>Bâtonnets de colin et citron<br>Ratatouille<br>Fromage fouetté<br>Fruit de saison |
| Lundi 10 Mai  | Mardi 11 Mai  | Mercredi 12 Mai   | Jeudi 13 Mai  | Vendredi 14 Mai  |
| Salade niçoise<br><b>Poulet rôti</b><br>(sans viande : hoki sauce citron)<br>Poêlée printanière<br>Camembert à la coupe<br>Fruit de saison                          | <b>Salade verte</b><br>Emincé de bœuf à l'indienne<br>(sans viande : dahl de lentilles)<br>Semoule<br>Crème anglaise<br>Madeleine | Salade de penne et lentilles aux légumes<br><b>V</b> Nuggets de blé<br>Duo de carottes et courgettes<br>Vache picon<br>Fruit de saison              | <b>Ascension</b>  |  |

**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**

**V** : 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).**

**o** Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats **o** Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Arc en ciel  
(maternelles)

| Lundi 17 Mai   | Mardi 18 Mai   | Mercredi 19 Mai   | Jeudi 20 Mai  | Vendredi 21 Mai  |
|--|--|---|---|--|
| Rosette<br>(sans viande : coupelle de saumon)  | Salade verte   | Salade de tomates<br>-surimi  | <b>NOS SUPER HEROS</b><br>Concombres<br>dés de brebis<br>avec vinaigrette au citron <b>V</b>  | Macédoine sauce cocktail   |
| Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo<br>(sans viande : bolognaise de lentilles)   | Emincé de porc mexicain<br>(sans viande : colin sauce provençale)  | Omelette  | Tajine de pois chiches et courgettes  | Merlu sauce safranée   |
| Macaronis<br><b>Saint Paulin à la coupe</b>  | Duo carottes et riz<br>Petit moulé nature  | Blé-ratatouille<br>Brie à la coupe  | et sa semoule   | <b>Riz</b><br>Petit suisse sucré   |
| Fruit de saison  | Flan vanille   | Compote   | <b>Gâteau chocolat - patates douces<br/>Maison</b>  | Fraises  |
| Lundi 24 Mai   | Mardi 25 Mai   | Mercredi 26 Mai   | Jeudi 27 Mai  | Vendredi 28 Mai  |
| <b>Pentecôte</b>   | <b>V</b> Tomates vinaigrette<br><b>Raviolis à l'emmental</b><br><b>sauce tomate</b>  | Pizza<br>Pilons de poulet<br>(sans viande : galette de soja)  | Mais-thon<br>Emincé de bœuf basquaise<br>(sans viande : hoki sauce basquaise)   | Tapenade sur toast   |
|  | Cotentin<br>Compote  | Poêlée printanière<br>Yaourt sucré<br>Fruit de saison   | Pommes noisette<br>Camembert à la coupe<br>Fruit de saison  | Poisson pané et citron<br>Courgettes au fromage frais<br>Gouda<br>Mousse au chocolat   |
| Lundi 31 Mai   | Mardi 1er Juin   | Mercredi 2 Juin   | Jeudi 3 Juin  | Vendredi 4 Juin  |
| <b>Carottes râpées</b><br>Jambon blanc<br>(sans viande : œuf dur)<br>Salade de farfalles à l'italienne<br>(billes de mozzarella) | Salade de pommes de terre parisienne<br>Cordon bleu<br>(sans viande : nuggets de blé)<br>Haricots verts<br><b>Coulommiers à la coupe</b> | Betteraves<br>Filet de colin sauce paprika<br><b>Riz</b><br>Bûche de chèvre à la coupe<br>Marbré à la coupe | Taboulé<br>Roti de bœuf<br>(sans viande : merlu sauce vierge)<br>Courgettes à la provençale<br>Emmental à la coupe<br>Fruit de saison | Salade composée<br>(salade verte et tomates)<br><b>V</b> Dahl de lentilles<br>Coquillettes<br>Crème anglaise<br><b>Gâteau à la noix de coco Maison</b> |
| Fromage blanc nature et sucre<br>(seau)  | 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.

**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.