



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Saint Canadet (primaires)

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Mercredi 5 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
Concombres vinaigrette	V Taboulé	Carottes râpées	Salade de tomates et dés d'emmental	Cake au fromage de brebis Maison
Saucisse de Strasbourg	Falafels de pois chiches et ketchup	Emincé de dinde à la parisienne	Rôti de veau	Bâtonnets de colin et citron
Purée de pommes de terre	Haricots verts	Galettes de légumes	Tortis	Ratatouille
Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt sucré	Coulommiers à la coupe	Flan caramel	Fromage fouetté
Compote	Fruit de saison	Donut's		Fruit de saison
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Mercredi 12 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
Salade niçoise	Salade verte	V Salade de penne et lentilles aux légumes	Ascension	
Poulet rôti	Emincé de bœuf à l'indienne	Nuggets de blé		
Poêlée printanière	Semoule	Duo de carottes et courgettes		
Camembert à la coupe	Crème anglaise	Vache picon		
Fruit de saison	Madeleine	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 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



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

Saint
Canadet
(primaires)

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

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.