



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Saint Canadet (primaires)

Lundi 6 Juin

Mardi 7 Juin

Jeudi 9 Juin

Vendredi 10 Juin

PENTECOTE

Concombres - tomates

Sauté de poulet

Pommes de terre rissolées

Camembert à la coupe

Compote



Salade verte
et dés d'emmental
Fajitas de chili
de haricots rouges

Riz

Flan chocolat

Taboulé

Beignets de calamars et citron

Haricots verts à l'échalote

Ossau Iraty
à la coupe

Fraises

Lundi 13 Juin

Mardi 14 Juin

Jeudi 16 Juin

Vendredi 17 Juin



La Fête des Fruits et Légumes Frais



Melon

Paleron de bœuf



Riz à la tomate



Saint Nectaire
à la coupe

Mousse au citron

Nem de légumes

Jambon blanc

Courgettes au fromage frais



Pavé Lozère
à la coupe



Fruit de saison

Cake à tomate - basilic

Maison

Salade

Niçoise

Vache picon

Cerises



Œuf dur mayonnaise

Lasagnes

aux légumes du soleil

Yaourt sucré

Beignet framboise

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 Fête !

Suivez-nous 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.

Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Tomates - mozzarella</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Salade de crudités (salade verte, carottes)</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Haricots blanc selon Khadija</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Moqueca de colin</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>Salade verte</p> <p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Tarte Nocciolata Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de coquillettes italienne (mozzarella)</p> <p>Falafels</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p>Riz</p> <p>Cotentin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Pain</p> <p>bagnat</p> <p>Babybel</p> <p>Compote à boire</p>	

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.

Bonnes vacances !



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.