




LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Arc en ciel
(maternelles)
Quiho
(Primaires)

| Lundi 2 Mai | Mardi 3 Mai | Jeudi 5 Mai | Vendredi 6 Mai |
|--|--|--|--|
| Pizza Sauté de porc aux olives Sans viande : Falafels Haricots verts Cotentin Fruit de saison | Carottes râpées Merlu sauce colombo Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Compote | Salade verte Rôti de bœuf Sans viande : filet de colin meunière Pennes au pesto Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat |  Taboulé Omelette Ratatouille Petit suisse aromatisé Gâteau aux poires Maison |
| Lundi 9 Mai | Mardi 10 Mai | Jeudi 12 Mai | Vendredi 13 Mai |
|  Salade de maïs Misonnée de lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes Fourme d'Ambert à la coupe Ananas  | Concombres vinaigrette et dès de brebis Couscous de boulettes de bœuf Sans viande : couscous de hoki et ses légumes  Yaourt fraise du Buissonet | Cake au fromage Maison Nuggets de poulet Sans viande : nuggets de blé Courgettes provençale Yaourt sucré Fruit de saison | Salade verte Parmentier de brandade Camembert à la coupe Glace |

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.

Cake Maison

AUX POIRES
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.




LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Arc en ciel
(maternelles)
Quiho
(Primaires)

| Lundi 16 Mai | Mardi 17 Mai | Jeudi 19 Mai | Vendredi 20 Mai |
|--|--|--|--|
|  <p>Salade de farfallas à la tapenade </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Rillettes de porc Sans viande : Sardines à l'huile</p> <p>Emincé de veau parisien Sans viande : Merlu sauce basilic</p> <p>Frites</p>  <p>Cantal à la coupe</p> <p>Compote</p> |  <p>Houmous de betteraves et pois chiches</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Sans viande : bolognaise de lentilles</p> <p>Babybel</p> <p>Fraises</p> | <p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Colin sauce à l'ail</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert pralinée</p> |
| Lundi 23 Mai | Mardi 24 Mai | Jeudi 26 Mai | Vendredi 27 Mai |
|  <p>Coleslaw de céleri sauce cocktail</p> <p>Paëlla de poulet</p> <p>Sans viande : hoki sauce safranée</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p> | <p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort Sans viande : quenelles sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>ASCENSION</p> | |
| Lundi 30 Mai | Mardi 31 Mai | Jeudi 2 Juin | Vendredi 3 Juin |
| <p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain Sans viande : Chili de haricots rouges</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> |  <p>Tomates - mozzarella</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Fromage blanc sucré</p> |  <p>Concombres</p> <p>Jambon blanc  Sans viande : surimi</p> <p>Taboulé</p>  <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Flan vanille</p> | <p>Salade verte</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au cacao Maison</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 à 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.

Hermione la licorne

MENU ROUGE
Découvrez le menu 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.

