



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Sacré coeur Apt

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
Concombres vinaigrette Saucisse de Strasbourg (sans viande : merlu sauce maître d'hotel) Purée de pommes de terre Bûche de chèvre à la coupe Compote	 Taboulé Falafels de pois chiches et ketchup Haricots verts Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de tomates et dés d'emmental Rôti de veau (sans viande : galette de soja) Tortis Flan caramel	Cake à l'emmental Maison Bâtonnets de colin et citron Ratatouille Fromage fouetté Fruit de saison
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
Salade niçoise Poulet rôti (sans viande : hoki sauce citron) Poêlée printanière Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne (sans viande : dahl de lentilles) Semoule Crème anglaise Madeleine	Ascension	

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

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.