

**TERRES DE CUISINE**

## LE MENU DE MON RESTAURANT

[www.terresdecuisine.fr](http://www.terresdecuisine.fr)

| Lundi 26 Avril  | Mardi 27 Avril                              | Jeudi 29 Avril                           | Vendredi 30 Avril                                      |
|---|---|--|--|
| Salade de crudités (salade, chou, radis)<br>Tomates vinaigrette | Crêpe au fromage                            | Salade verte                             | Salade de farfallles à la tapenade<br>Salade mexicaine |
| Lasagnes à la bolognaise  | Tortillas de pommes de terre<br>Petits pois | Gratin de gnocchis au bœuf et à l'agneau | Filet de merlu sauce crème<br>Purée de légumes         |
| Rondelé<br>Cotentin   | Tomme blanche<br>Vache picon                | Flan pâtissier                           | Petit moulé nature<br>Camembert à la coupe             |
| Mousse au chocolat<br>Flan caramel                              | Fruit de saison<br>au choix                 | Chocolat de Pâques                       | Fruit de saison<br>au choix                            |

**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 labellisées 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 sucre ajouté.

**C'est Pâques !**  
Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



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.