





# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

| Lundi 26 Avril   | Mardi 27 Avril   | Jeudi 29 Avril   | Vendredi 30 Avril                              |
|--|--|--|--|
| Salade de crudités<br>(salade, chou, radis)<br>Tomates vinaigrette |  Crêpe au fromage | Salade verte  | Salade de farfalles à la tapenade              |
| Lasagnes<br>à la bolognaise  | Tortillas de pommes de terre<br>Petits pois  | Gratin de gnocchis<br>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 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 Pâques !*

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME

