

Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Mercredi 7 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
Lundi de Pâques	Coleslaw maison sauce cocktail Lasagnes à la bolognaise Flan caramel	Poisson pané et citron Carottes à l'huile d'olive Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade verte Gratin de gnocchis au bœuf et agneau Flan pâtissier	REPAS PAQUES Nuggets de blé Purée de topinambours Camembert à la coupe Fruit de saison
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
V Carottes râpées et dés d'emmental Raviolis au fromage sauce tomate Yaourt aromatisé	Rôti de dinde Brocolis à la crème Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Emincé de bœuf à l'indienne Polenta Crème dessert caramel Chocolat de Pâques	Chipolatas Mouliné d'épinards et croûtons Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Cake aux petits pois Filet de merlu sauce crème Riz Purée de pommes

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



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

Communauté des communes

Lundi 19 Avril	Mardi 20 Avril	Mercredi 21 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril
<p>V</p> <p>Quenelles sauce tomate </p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hoki sauce ciboulette</p> <p>Coquillettes</p> <p> Chaurce à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de blé aux légumes</p> <p> Sauté de dinde à l'échalote</p> <p>Choux fleurs mornay </p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Tarte pommes-rhubarbes Maison</p>
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Mercredi 28 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
<p> Paëlla</p> <p> de poulet</p> <p>Coulommiers à la coupe </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Spaghettis à la bolognaise de bœuf</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Purée de pommes bananes </p>	<p>V</p> <p>Mousse de pois chiches et artichauts sur toast</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Merlu sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Gâteau au citron 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 AU CITRON

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.