



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Saint Mitre  
Les Remparts

Lundi 2 Mai

Mardi 3 Mai

Mercredi 4 Mai

Jeudi 5 Mai

Vendredi 6 Mai

Pizza

Sauté de porc aux olives

Haricots verts

Fruit de saison

Merlu sauce colombo



Riz aux oignons

Bûche de chèvre à la coupe

Compote

Paupiette de veau

Galettes de légumes

Edam

Ananas

Salade verte

Rôti de bœuf

Pennes au pesto

Mousse au chocolat



Omelette

Ratatouille



Pont l'évêque à la coupe

Gâteau aux poires Maison

Lundi 9 Mai

Mardi 10 Mai

Mercredi 11 Mai

Jeudi 12 Mai

Vendredi 13 Mai



Mitonée de lentilles  
de Dauphin  
à la coco

et ses carottes

Fourme d'Ambert  
à la coupe

Ananas



Concombres

Couscous de boulettes de bœuf

et ses légumes

Ramequin de fromage blanc et  
sucre

Sauté de bœuf basquaise

Pommes vapeur

Fromage fouetté

Fruit de saison

Cake au fromage Maison

Nuggets de poulet

Courgettes provençale

Yaourt sucré

Parmentier de

brandade

Camembert à la coupe

Flan caramel

## 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.

Lundi 16 Mai		Mardi 17 Mai		Mercredi 18 Mai		Jeudi 19 Mai		Vendredi 20 Mai	
	<p><b>Œufs durs mayonnaise</b></p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Emincé de veau parisien</p> <p>Frites (friteuse)</p> <p> <b>Cantal à la coupe</b></p> <p>Compote</p>		<p>Salade verte</p> <p> <b>Rôti de dinde</b></p> <p>Purée de légumes</p> <p>Beignet au chocolat</p>		<p><b>Coquillettes à la bolognaise</b></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>Crème dessert pralinée</p>
Lundi 23 Mai		Mardi 24 Mai		Mercredi 25 Mai		Jeudi 26 Mai		Vendredi 27 Mai	
	<p><b>Paëlla de poulet</b></p> <p> <b>Chaurice à la coupe</b></p> <p>Glace</p>		<p>Taboulé</p> <p>Poisson frais selon arrivage sauce basilic</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tomates</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Macaronis</p> <p>Mousse au chocolat</p>	ASCENSION			
Lundi 30 Mai		Mardi 31 Mai		Mercredi 1er Juin		Jeudi 2 Juin		Vendredi 3 Juin	
	<p><b>Pizza</b></p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tomates</p> <p><b>Raviolis à l'aubergines</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>		<p>Falafels</p> <p>Merguez</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Ananas</p>		<p><b>Jambon blanc</b></p> <p>Taboulé</p> <p> <b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Flan vanille</p>		<p>Batonnet de colin et citron</p> <p>Frites (friteuse)</p> <p>Gouda</p> <p><b>Gâteau au cacao Maison</b></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 (Vauduse 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.

## 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.