

 LE MENU DE MON RESTAURANT www.terresdecuisine.fr				
Lundi 21 Juin	Mardi 22 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin	
Salade de penne au pesto Colin sauce au curcuma Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	 Tomates Jambon blanc Taboulé Fromage fouetté Compote	Salade verte et dés de brebis Raviolis de bœuf Fromage blanc nature et sucre (seau)	V Betteraves Omelette Courgettes à la provençale Yaourt sucré Gâteau au cacao Maison	
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet	
 Melon Saucisse de Toulouse Coquillettes Cotentin Flan caramel	V Pizza au fromage Poêlée de lentilles et riz Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Liégeois chocolat	 Pâté de campagne Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika Boulgour Coulommiers à la coupe Gâteau au citron Maison	
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé  Poulet rôti Courgettes au fromage frais Vache picon Fruit de saison	 Tomates cerises Hot dog (knack de volaille et pain hot dog) Chips Yaourt à boire			


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.


Terres de Cuisine vous souhaite
Bonnes vacances !




Bio : Produit issu de l'agriculture biologique


IGP : Indication Géographique Protégée


AOP : Appellation d'Origine Protégée


Label Rouge


Menu végétarien


Aide UE à destination des écoles

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).
O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats **O** Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionner des changements sur les produits sélectionnés.