



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

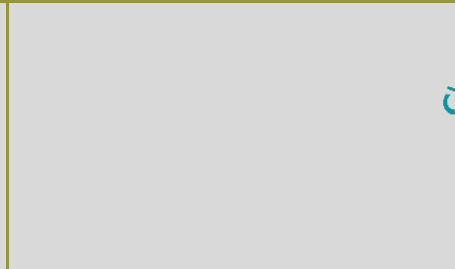
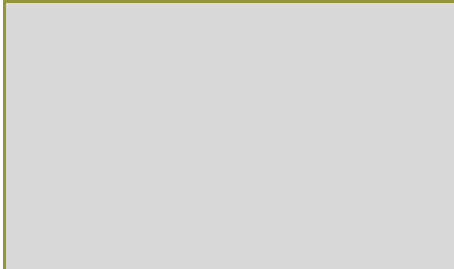
Ville de La Calmette

Lundi 30 Août

Mardi 31 Août

Jeudi 2 Septembre

Vendredi 3 Septembre



C'est la rentrée !



Œuf dur
mayonnaise **V**

Raviolis
à l'aubergine

Camembert à la coupe

Compote

Concombres vinaigrette

Marmite du pêcheur

 **Riz**

Chanteneige

Flan chocolat

Lundi 6 Septembre

Mardi 7 Septembre

Jeudi 9 Septembre

Vendredi 10 Septembre

V

Taboulé

Falafels de pois chiches

Ratatouille


Yaourt sucré

Fruit de saison

Melon

Emincé de dinde mexicain

Pommes de terre rissolées

 **Livarot à la coupe**

Liégeois vanille

Salade verte

Bœuf braisé à l'échalote

Macaronis

Saint Paulin à la coupe

Crème dessert chocolat

Maïs aux crudités

Bâtonnets de colin et citron

Haricots verts persillés

Crème anglaise

Gâteau au cacao Maison

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.

Gâteau maison AU CACAO

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 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
<p>Mélange de crudités et dés emmental (carottes, salade, maïs)</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de veau à l'indienne</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Merlu sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p> Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
<p> LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain" </p>			
<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Polenta</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p> Betteraves et dés de brebis</p> <p>Hachis parmentier de bœuf à la pomme de terre vitelotte</p> <p>Gâteau aux myrtilles Maison</p>	<p>Caviar d'aubergines sur toast</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Choux fleurs à la crème</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt brassé fraise de Lozère (seau)</p>
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Quenelles sauce tomates</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Purée de panais</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quiche aux poireaux Maison</p> <p>Emincé de porc basquaise</p> <p>Petits pois</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Mélange de crudités et dés d'emmental (salade, concombres et tomates)</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</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 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.

Développement Durable



Du 20 au 26 septembre
Suivez nous 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.