



TERRES DE CUISINE

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Néoules

Lundi 6 Juin

Mardi 7 Juin

Mercredi 8 Juin

Jeudi 9 Juin

Vendredi 10 Juin

PENTECOTE



Sauté de poulet

Pommes de terre rissolées
- poêlée de légumes

Camembert à
la coupe



Compote

Pizza

Boulettes de bœuf

Ratatouille
- Flageolets

Fruit de saison



Salade verte

Fajitas de chili
de haricots rouges



Riz

Flan chocolat

Taboulé

Beignets de calamars et citron

Haricots verts à l'échalote
- Patates douces

Fraises



Lundi 13 Juin

Mardi 14 Juin

Mercredi 15 Juin

Jeudi 16 Juin

Vendredi 17 Juin



La Fête des Fruits et Légumes Frais



Melon

Pané fromager



Riz à la tomate
- Carottes au cumin

Cocktail de fruit au sirop

Nem de légumes



Jambon blanc

Courgettes au fromage frais
- Gnocchis

Fruit de saison



Caviar d'aubergines sur toast



Emincé de dinde
au curry
Petits pois
- Semoule

Fromage blanc nature et
confiture d'abricot (pot)



Cake à tomate - basilic
Maison

Salade

Niçoise

Cerises



Lasagnes

aux légumes du soleil

Saint Paulin
à la coupe

Beignet framboise



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 la Fête!

Suivez-nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

LA FÊTE DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS



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).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre - Ratatouille Carré frais à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>V</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Salade de tortis au pesto - tomates vinaigrette</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V</p> <p>Haricots blanc selon Kadhija</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</p>	<p>Moqueca de colin</p> <p>Riz - épinards mornay</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Mercredi 29 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p>V</p> <p>Macaronnis</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p>Purée de patates douces - Courgettes persillées</p> <p>Compote</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées - Poêlée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tarte au cacao Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>V</p> <p>Salade de coquillettes italienne</p> <p>Falafels</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p>Riz - haricots verts</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade blé aux crudités</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Courgettes à la provençale - Polenta</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE!</p> <p>REPAS FROID</p> <p>Pain bagnat</p> <p>Babybel</p> <p>Compote à boire</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.

Bonnes vacances !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Ai de 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).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.