



**TERRES
DE
CUISINE**

INFOS MENU

MAI 2022

NOUVEAU !
Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre **CODE CONFIDENTIEL** réservé aux référents de cuisine

Disponible sur
App Store

Disponible sur
Google play



Votre avis
nous intéresse !

ANIMATION

MENU ROUGE

LE 19 MAI



Houmous de betteraves et pois chiche
Coquillettes à la bolognaise
Babybel
Fraises

JEU CONCOURS

DES AGENTS DE
RESTAURATION

LE 9 MAI

*La recette épicée gagnante de la
semaine du goût !*

LENTILLES DE DAUPHIN

- Dauphin, Atelier Haute Provence



FACILITER LE SERVICE

SERVICE DE FRAISES À PRÉVOIR :

- nous vous conseillons de les servir soit entières avec du sucre à part (les enfants peuvent les manger à la main) soit coupées en salade. *en fonction des disponibilités d'approvisionnement



C'EST LA SAISON !

- Paëlla de poulet : 1 pilon de poulet par enfant
- Ananas : en fonction des possibilités d'approvisionnement



NOUVELLE RECETTE

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !



- Gâteau aux poires Maison
- Parmentier à la brandade





LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
<p>Pizza</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Merlu sauce colombo</p> <p> Riz aux oignons</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pennes au pesto</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Taboulé</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau aux poires Maison</p>
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
<p>Salade de maïs </p> <p> Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco</p> <p>et ses carottes</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Ananas</p>	<p>Concombres</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Cake au fromage Maison</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</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.

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		Jeudi 19 Mai		Vendredi 20 Mai	
<p>Salade de penne à la tapenade</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Rillettes de porc</p> <p>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Compote</p>		<p>Houmous de betteraves et pois chiches</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</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>Petit moulé nature</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	
Lundi 23 Mai		Mardi 24 Mai		Jeudi 26 Mai		Vendredi 27 Mai	
<p>Coleslaw de céleri sauce cocktail</p> <p> Paëlla</p> <p>de poulet</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>		<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>ASCENSION</p>			
Lundi 30 Mai		Mardi 31 Mai		Jeudi 2 Juin		Vendredi 3 Juin	
<p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tomates - mozzarella</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>		<p>Concombres</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>		<p>Salade verte</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au cacao 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 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.