

Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Mercredi 9 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Sauté de poulet au jus</p> <p><i>Galettes de soja</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Fourmette </p> <p>Compote</p>	<p>V Concombres</p> <p>Fajitas aux haricots rouges</p> <p>/</p> <p> Riz aux carottes</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan vanille</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles andalouse</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p><i>Quenelles sauce aurore</i></p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Tomates - mozzarella</p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Purée de patates douces</p> <p> Yaourt aromatisé </p>	<p>Cake aux olives Maison</p> <p>Beignets de calamars</p> <p><i>Omelette</i></p> <p> Ratatouille</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fraises</p>
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
<p>Melon</p> <p> Paëlla de poulet</p> <p><i>Boulette de soja sauce curry et Riz</i></p> <p>Gouda</p> <p> Compote de pommes </p>	<p>V Macédoine sauce cocktail</p> <p>Farfalles aux pois chiches</p> <p>/</p> <p>et courgettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>V Salade verte </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>/</p> <p>Salade de blé parisienne</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Gaspacho Maison</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p><i>Dahl de lentilles</i></p> <p> Pomme de terre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Cake aux fruits rouges Maison</p>	<p>Mais - crudités (tomates et olives)</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p> Purée d'aubergines</p> <p> Berger de Lozère à la coupe </p> <p>Abricots au sirop</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

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 régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.

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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

C'est la Fête !

Suivez-nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

LA
FÊTE
DES
FRUITS & LEGUMES
FRAIS



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

Alternative sans viande

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.

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Alès Agglomération

Lundi 21 Juin	Mardi 22 Juin	Mercredi 23 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Salade de penne aux crudités Colin sauce au curcuma <i>Galette blé épinards</i> Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	REPAS FROID Concombre Jambon blanc <i>Œufs durs</i> Taboulé Fromage fouetté Pêche au sirop	Tapenade sur toast Emincé de dinde mexicain <i>Chili de haricots rouges</i> Carottes persillées Picharon Beignet aux pommes	Salade verte Raviolis de bœuf <i>Raviolis à l'emmental</i> Yaourt sucré Gâteau au cacao Maison	V Betteraves Tortilla Maison / Courgettes au fromage frais Fromage blanc nature (seau) Crème de châtaigne
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 1er Juillet	Vendredi 2 Juillet
V Pizza au fromage Poêlée de lentilles et riz / Ratatouille Brique de brebis à la coupe Mousse au chocolat	Melon jaune Saucisse de Toulouse <i>Bolognaise de soja</i> Coquillettes Cotentin Flan caramel	Tomates vinaigrette Cordon bleu de dinde <i>Omelette</i> Petits pois Petit moulé nature Compote	REPAS FROID Pâté de campagne <i>Cœur de palmier</i> Rôti de bœuf <i>Falafels</i> Salade de pommes de terre andalouse Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika <i>Quenelles sauce safranée</i> Boulgour Coulommiers à la coupe Gâteau au citron Maison
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet			
Taboulé Nuggets de dinde <i>Omelette</i> Courgettes à la provençale Lozère Vache à la coupe Melon	REPAS DE FIN D'ANNÉE! Tomates cerises Hot dog (knack de volaille + pain hot dog) <i>Hot dog aux batonnets de mozzarella</i> Chips Yaourt à boire			

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.

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

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.