

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.



RIZ DE CAMARGUE IGP Indication Géographique Protégée

Aux excellentes conditions naturelles pour la culture du riz vient s'ajouter la volonté de l'homme de préserver la Camarque classée « parc naturel ».









IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée

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 exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



LE MENU DE MO



www.terresdecuisine

Lundi 15 Mars

Mardi 16 Mars

Pâté de campagne

Mercredi 17 Mars

Escalope de poulet

Jeudi 18 Mars Salade de

Vendredi 19 Mars

Cordon bleu

Spaghettis

aux herbes

et pommes granny Parmentier de lentilles corail

pousses d'épinards

Poisson frais sauce safranée (selon arrivage)

Brocolis mornay Coulommiers à la coupe

Ossau iraty à la coupe

à la purée de carottes

Semoule Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison

Fruit de saison

Petits pois

Gâteau de betteraves - chocolat Maison

Ananas au sirop

Lundi 22 Mars Scarole

Potée à la tarbaise

à la bolognaise

Compote

Jeudi 25 Mars

Vendredi 26 Mars

Mardi 23 Mars

Filet de merlu sauce maître d'hôtel

Poêlée de légumes

à la coupe

Mardi 30 Mars

Mercredi 24 Mars Carottes râpées et dés de brebis

Emincé de bœuf à l'indienne

Frites

Salade de boulgour

(pommes de terre, carottes, navets, poireaux, oignons) Pont l'évêque

🧼 Poulet rôti

Dhal de lentilles

(saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)

Haricots verts persillés

Riz

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

Compote de pommes du Vigan (poche)

Jeudi 1er Avril

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Vendredi 2 Avril

Liégeois vanille

Lundi 29 Mars Mélange de crudités

(salade, choux rouges, maïs) Emincé de bœuf mexcain

Pommes de terre boulangère

Wok de riz et pois chiches

aux carottes

Fruit de saison

Bûche de chèvre à la coupe

Mercredi 31 Mars Pizza au fromage

Œufs durs

Mouliné d'épinards et croûtons

Fruit de saison

Emincé de porc sauce au miel

Patates douces

Pont l'évêque à la coupe

Bâtonnets de colin

Purée de légumes

Coulommiers à la coupe

Crème dessert chocolat

Gâteau à la noix de coco Maison

Fromage blanc nature

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 Camarque, 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).

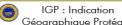
Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

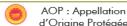
L'ACTUALITE DU MOIS



Au dessert, le aâteau de betteraves chocolat fait maison!

Bio: Produit issu





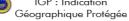


Label Rouge



Menu végétarien





d'Origine Protégée

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 exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.