



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Roquevaire

Lundi 6 Juin

Mardi 7 Juin

Mercredi 8 Juin

Jeudi 9 Juin

Vendredi 10 Juin

PENTECOTE

Concombres
 Poulet rôti
 Pommes de terre rissolées
 Camembert à la coupe
 Compote

Pizza
 Boulettes de bœuf
 Ratatouille
 Edam
 Fruit de saison

V Salade verte
 Fajitas de chili de haricots rouges
 Riz
 Saint Paulin à la coupe
 Flan chocolat

Rosette
 Beignets de calamars et citron
 Haricots verts à l'échalote
 Cotentin
 Fraises

Lundi 13 Juin

Mardi 14 Juin

Mercredi 15 Juin

Jeudi 16 Juin

Vendredi 17 Juin

La Fête des Fruits et Légumes Frais

Melon
 Bœuf braisé aux olives
 Riz à la tomate
 Yaourt nature sucré
 Cocktail de fruits au sirop

Nem de légumes
 Jambon blanc
 Courgettes au fromage frais
 Pavé Lozère à la coupe
 Fruit de saison

Caviar d'aubergines sur toast
 Emincé de dinde au curry
 Galette de légumes
 Madeleine
 Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot (pot)

REPAS FROID
 Cake à tomate - basilic
 Maison
 Salade
 Niçoise
 Vache qui rit
 Cerises

V Œuf dur mayonnaise
 Lasagnes
 aux légumes du soleil
 Yaourt sucré
 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



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>Tomates</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de petits pois mayonnaise</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Salade de tortis au pesto</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Haricots blanc selon Kadhija</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau à la pêche Maison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Moqueca de colin</p> <p>Riz</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>Salade verte</p> <p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves</p> <p>Emincé de bœuf parisienne</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Tarte au cacao Maison</p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Mercredi 6 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de coquillettes italienne</p> <p>Falafels</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Tajine de taureau</p> <p>Riz</p> <p>Contentin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade blé aux crudités</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates cerises</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



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.