

Lundi 4 Avril	Mardi 5 Avril	Mercredi 6 Avril	Jeudi 7 Avril	Vendredi 8 Avril
<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Braisé de bœuf</p> <p>Brocolis en gratin</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade verte </p> <p> Flageolets aux épices</p> <p>Blé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Petits pois</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote</p>	<p> Duo de carottes râpées (jaune et orange)</p> <p>Hachis parmentier d'agneau</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Île flottante</p>	<p>Quiche aux asperges Maison</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 11 Avril	Mardi 12 Avril	Mercredi 13 Avril	Jeudi 14 Avril	Vendredi 15 Avril
<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Choux fleurs normand</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Lapin de Pâques</p>	<p> Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</p>	<p>Coleslaw de céleri mayonnaise</p> <p>Coquillettes au saumon</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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.

C'est Pâques !
Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



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.






LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Clarensac

lundi 18 Avril	Mardi 19 Avril	Mercredi 20 Avril	Jeudi 21 Avril	Vendredi 22 Avril
LUNDI DE PÂQUES	Mélange de crudités (chou rouge, salade verte)  Poulet rôti Pommes noisette Bleu à la coupe Mousse au chocolat	Pizza Terrine de merlu Haricots verts Brie à la coupe Compote	Macédoine sauce cocktail Raviolis au bœuf sauce tomate Coulommiers à la coupe Fruit de saison	 Salade verte Duo de pois chiches et riz  Carottes en gratin Crème anglaise Madeleine
Lundi 25 Avril	Mardi 26 Avril	Mercredi 27 Avril	Jeudi 28 Avril	Vendredi 29 Avril
Betteraves Saucisse de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe Crème dessert caramel	 Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux soja maison Yaourt sucré Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce provençale Pommes rissolées Emmental à la coupe Flan vanille	Salade verte et dés de brebis Rôti de veau Purée de patates douces Ramequin de fromage blanc et sucre	Maïs aux légumes Bâtonnets de colin panés et citron Choux fleur mornay Vache picon Gâteau noix de coco Maison

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
À LA NOIX DE COCO
 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.