



TERRES
de
CUISINE

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Montauroux

Lundi 3 Mai

Mardi 4 Mai

Mercredi 5 Mai

Jeudi 6 Mai

Vendredi 7 Mai

Concombres vinaigrette

Saucisse de strasbourg

Purée de pommes de terre

Bûche de chèvre à la coupe

Compote



Taboulé

Falafels de pois chiches et ketchup

Haricots verts

Yaourt sucré

Fruit de saison

Carottes râpées

Emincé de dinde à la parisienne

Mouliné d'épinards et croustons

Coulommiers à la coupe

Donut's

Salade de tomates et dés d'emmental

Rôti de veau

Tortis

Cake à l'emmental Maison

Bâtonnets de colin et citron

Ratatouille



Ossau Iraty à la coupe

Fruit de saison

Flan caramel



Lundi 10 Mai

Mardi 11 Mai

Mercredi 12 Mai

Jeudi 13 Mai

Vendredi 14 Mai

Salade niçoise

Poulet rôti

Petits pois

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Salade verte

Emincé de bœuf à l'indienne

Semoule

Saint Paulin à la coupe

Crème dessert vanille

Salade de penne et lentilles

Nuggets de blé

Duo de carottes et courgettes

Rouy à la coupe

Fruit de saison

Ascension

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 (Auclouse 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 saison!

DES FRAISES

PRODUITES
EN FRANCE



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.



**TERRES
de
CUISINE**

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Montauroux

Lundi 17 Mai

Rosette

Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo

Macaronnis

Saint Marcellin
à la coupe

Fruit de saison

Mardi 18 Mai

Salade verte

Sauté de porc aux olives

Duo carottes et riz

Emmental à la coupe

Flan vanille

Mercredi 19 Mai

Salade de tomates
-surimi

Omelette

Blé-ratatouille

Brie à la coupe

Compote

Jeudi 20 Mai

**NOS SUPER
HEROS**

Concombres
dés de fête
avec vinaigrette au citron

Tajine de pois chiches et
courgettes

et sa semoule

Gâteau chocolat - patates douces
Maison

Vendredi 21 Mai

Macédoine sauce cocktail

Merlu sauce safranée

Riz

Petit suisse aromatisé

Fraises

Lundi 24 Mai

Pentecôte

Tomates vinaigrette

Raviolis à l'emmental
sauce tomate

Bûche de chèvre à la coupe

Compote

Mercredi 26 Mai

Pizza

Pilons de poulet

Brocolis à l'huile d'olives

Yaourt sucré

Fruit de saison

Jeudi 27 Mai

Mais-thon

Emincé de bœuf basquaise

Polenta

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Vendredi 28 Mai

Tapenade sur toast

Poisson pané et citron

Courgettes au fromage frais

Saint Félicien à la coupe

Mousse au chocolat

Lundi 31 Mai

Carottes râpées

Jambon blanc

Salade de farfalles à l'italienne
(billes de mozzarella)

Fromage blanc nature

Mardi 1er Juin

Salade de pommes de terre
parisienne

Nuggets de dinde

Haricots verts

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison

Mercredi 2 Juin

Betteraves

Filet de colin sauce paprika

Boulogour

Bûche de chèvre à la coupe

Marbré à la coupe

Jeudi 3 Juin

Taboulé

Roti de bœuf

Courgettes à la provençale

Emmental à la coupe

Fruit de saison

Vendredi 4 Juin

Salade composée
(salade verte et tomates)

Dahl de lentilles

Riz

Crème anglaise

Gâteau à la 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, labellisé 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.

Gâteau Maison

PATATE DOUCE CHOCOLAT

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



Aide UE