



Scolaire
Eyragues

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



Lundi 05 Avril		Mardi 06 Avril		Jeudi 08 Avril		Vendredi 09 Avril	
			Salade de betteraves		Salade verte		Salade de tortis aux olives
LUNDI DE Pâques			Haricots blanc en Sauce tomate		Sauté d'agneau		Colin à la bordelaise
			Riz de Camargue		Pommes noisettes		Gratin de chou fleur
			Carré frais		Gouda		Saint paulin à la coupe
			Crème dessert à la vanille		Flan pâtissier au chocolat Maison		Fruit de saison
			Crème dessert au chocolat		et Chocolat de Pâques		au choix
Lundi 12 Avril		Mardi 13 Avril		Jeudi 15 Avril		Vendredi 16 Avril	
Macédoine sauce cocktail			Salade de blé, concombres et maïs		Quiche aux asperges		Pâté en croute
	Cappelletti		Steak haché		Poulet aux herbes de Provence		Aïoli
	au fromage		Carottes à la crème		Gratin dauphinois		et ses légumes
	Edam		Brie à la coupe		Coulommiers à la coupe		Saint Nectaire à la coupe
	Fruit de saison		Slade de fruits		Fromage blanc nature		Fruit de saison
	au choix				Confiture de fraises		au choix
Lundi 19 Avril		Mardi 20 Avril		Jeudi 22 Avril		Vendredi 23 Avril	
Salade de maïs et thon			Radis en micro beurre		Salade de pommes de terre aux légumes		Salade verte composée
	Chipolatas		Sauté de bœuf à la tomate		Colin pané et citron		Tajine de pois chiches
	Petits pois au jus		Macaronis		Haricots verts		Semoule
	Chanteneige		montcendré		Saint Félicien à la coupe		Camembert à la coupe
	Fruit de saison		Mousse au chocolat		Fruit de saison		Gâteau au citron Maison
	au choix		Liégeois au chocolat		au choix		

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.