






TERRES<sup>de</sup> CUISINE


# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Communauté de Communes Rhôny - Vistre - Vidourle

Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Mercredi 28 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
Salade de crudités (salade, chou, radis) Lasagnes à la bolognaise <i>Lasagnes aux légumes</i> Flan caramel	 <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	Poisson pané et citron <i>Poisson pané et citron</i> <b>Carottes persillées</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison</b> 	 <p><b>Gratin de gnocchis au bœuf et à l'agneau</b></p> <p><i>Saumon sauce tomate et gnocchis</i></p> <p><b>Flan pâtissier</b></p> <p><b>Chocolat de Pâques</b></p>	Salade de farfalles à la tapenade Filet de merlu sauce crème <b>Purée de légumes</b> <b>Fruit de saison</b> 

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

-  Nos **Vian**des 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
  Aide UE à destination des écoles
  Repas de substitution

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.