



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

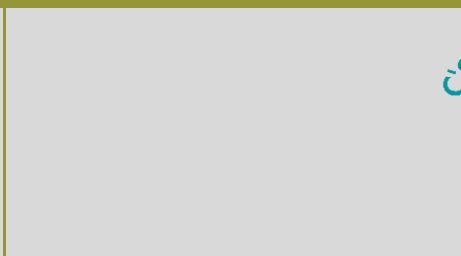
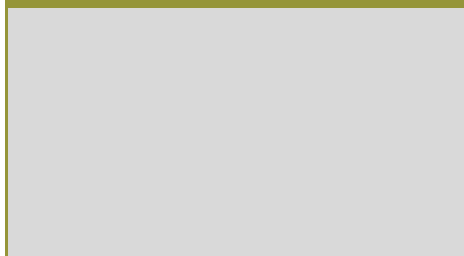
Ville de Paradou

Lundi 30 Août

Mardi 31 Août

Jeudi 2 Septembre

Vendredi 3 Septembre



**C'est la rentrée !**



**Raviolis à l'aubergine**

Edam

Compote

**V**

**Concombres vinaigrette**

Marmite du pêcheur

 **Riz**

Flan chocolat

Lundi 6 Septembre

Mardi 7 Septembre

Jeudi 9 Septembre

Vendredi 10 Septembre

**V**


Falafels de pois chiches

**Ratatouille**

Yaourt sucré

**Fruit de saison**

**Melon**

 **Emincé de dinde mexicain**

Pommes de terre rissolées

Liégeois vanille

**Salade verte**

Rôti de boeuf (Ketchup)

Macaronis

Crème dessert caramel

Maïs aux crudités

Bâtonnets de colin et citron

**Haricots verts persillés**

**Gâteau au cacao 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.

## Gâteau maison AU CACAO

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.



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ville de Paradou

Lundi 13 Septembre

Mélange de crudités  
(carottes, salade, maïs)



Jambon blanc

Purée de pommes de terre

Ramequin de fromage blanc et sucre

Mardi 14 Septembre

Pizza au fromage

Emincé de veau à l'indienne

Carottes persillées

Fruit de saison

Jeudi 16 Septembre

Merlu sauce paprika

Semoule



Pont l'évêque à la coupe

Compote

Vendredi 17 Septembre



Mousse de pois chiches sur toast

Omelette

Courgettes au fromage frais

Fruit de saison

Lundi 20 Septembre



## LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"



Emincé de bœuf à la parisienne

Pommes noisette



Saint Marcellin à la coupe

Fruit de saison



Salade verte

Chili de haricots rouges



Riz

Flan caramel



Betteraves

Hachis parmentier de bœuf à la pomme de terre vitelotte

Gâteau aux myrtilles Maison

Caviar d'aubergines sur toast

Beignets de calamars

Choux fleurs à la crème

Yaourt brassé fraise de Lozère (seau)

Lundi 27 Septembre

Carottes râpées à la ciboulette

Boulettes de bœuf sauce méridionale

Blé aux petits légumes

Mousse au chocolat

Mardi 28 Septembre



Poulet rôti

Purée de panais

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison

Jeudi 30 Septembre

Quiche aux poireaux Maison

Emincé de porc basquaise

Petits pois

Fruit de saison

Vendredi 1er Octobre



Mélange de crudités  
(salade, concombres et tomates)

Bolognaise de lentilles

Macaronis

Ramequin de fromage blanc et sucre

### 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.

## Développement Durable



Du 20 au 26 septembre

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

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.