

Lundi 2 Mai

Mardi 3 Mai

Mercredi 4 Mai


Jeudi 5 Mai

Vendredi 6 Mai


## Bébés

Sauté de porc <b>Purée de haricots verts</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de courgettes</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Petit suisse nature	Bœuf haché <b>Purée d'épinards</b> Purée de patates douces <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de brocolis</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Yaourt nature	Œuf <b>Purée de panais</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits
---	---	--	--	--

## Moyens

Sauté de porc Haricots verts Purée de pommes de terre Cotentin Fruit de saison	Filet de colin  <b>Riz aux oignons</b> Courgettes persillées Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits	Bœuf haché Petits pois Blé Edam Ananas	Filet de colin Pennes au pesto Brocolis à la crème Coulommiers à la coupe Purée de fruits	Œuf Ratatouille Gnocchis Petit suisse nature Gâteau aux poires maison
--	--	--	---	---

## Grands

Salade de pommes de terre Sauté de porc aux olives Haricots verts Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Merlu sauce colombo  <b>Riz aux oignons</b> Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits	Betteraves Galopin de veau Petits pois Edam Ananas	Radis Rôti de bœuf Pennes au pesto Coulommiers à la coupe Purée de fruits	Taboulé Omelette Ratatouille Petit suisse nature Gâteau aux poires maison
--	---	--	---	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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.



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.

Lundi 9 Mai

Mardi 10 Mai

Mercredi 11 Mai

Jeudi 12 Mai

Vendredi 13 Mai

## Bébés

Bœuf haché <b>Purée de topinambours</b> Purée de patates douces <b>Purée de carottes complément</b> Fromage blanc nature	Filet de colin <b>Purée de brocolis</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits Maison	Œuf dur <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Petit suisse nature	Escalope de poulet <b>Purée de courgettes</b> Purée de patates douces <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de haricots verts</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Yaourt nature
--	---	---	---	--

## Moyens

Bœuf haché Carottes Lentilles <b>Fourme d'Ambert à la coupe</b> Ananas	Filet de colin Semoule Légumes couscous Gouda Purée de fruits Maison	Œuf dur Pommes vapeur Epinards à la crème Fromage fouetté Fruit de saison	Escalope de poulet Courgettes provençale Patates douces Yaourt nature Fruit de saison	Filet de colin Purée de pommes de terre Poêlée de légumes Camembert à la coupe Purée de fruits
--	--	---	---	--

## Grands

Salade de maïs Mitonée de lentilles à la coco et ses carottes <b>Fourme d'Ambert à la coupe</b> Ananas	Concombres vinaigrette Couscous de hoki et ses légumes Gouda Purée de fruits Maison	Macédoine vinaigrette Sauté de bœuf basquaise Pommes vapeur Fromage fouetté Fruit de saison	Cake au fromage Maison Escalope de poulet à l'échalote Courgettes provençale Yaourt nature Fruit de saison	Tomates vinaigrette Parmentier de brandade Camembert à la coupe Purée de fruits
---	--	---	--	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrites



**Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



**Nos filets de poissons sont 100% MSC**, issus de la pêche durable.



**Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza)** pour un meilleur apport nutritionnel.



**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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison**, ou a minima d'origine France.

**Tous nos légumes BIO** sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



**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.



**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.

Lundi 16 Mai

Mardi 17 Mai

Mercredi 18 Mai

Jeudi 19 Mai

Vendredi 20 Mai

## Bébés

Œuf <b>Purée de haricots verts</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Veau <b>Purée d'aubergines</b> Purée de patates douces <b>Purée de carottes complément</b> Fromage blanc nature	Filet de colin <b>Purée de brocolis</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Bœuf <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Yaourt nature	Filet de colin <b>Purée de courgettes</b> Purée de patates douces <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits
--	---	--	--	---

## Moyens

Œuf Haricots verts Blé Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Veau Pommes de terre en gratin Aubergines à la provençale <b>Cantal à la coupe</b> Purée de fruits	Filet de colin Brocolis mornay <b>Riz</b> Petit suisse nature Purée de fruits	Bœuf Coquillettes Mouliné d'épinard Babybel Fraises	Filet de colin Courgettes au fromage frais Gnocchis Petit moulé nature Fruit de saison
---	--	---	---	--

## Grands

Salade de farfalles à la tapenade Œufs durs mayonnaise Salade de haricots verts maïs Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Radis Emincé de veau parisien Pommes de terre en gratin <b>Cantal à la coupe</b> Purée de fruits	Pamplemousse Rôti de dinde Purée de légumes Petit suisse nature Purée de fruits	Houmous de betteraves et pois chiches Coquillettes à la bolognaise Babybel Fraises	Salade de blé aux crudités Colin sauce à l'ail Courgettes au fromage frais Petit moulé nature Fruit de saison
---	--	---	---	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrites



**Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



**Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



**Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



**Nos huiles végétales** sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



**Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



**Tous nos légumes BIO** sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



**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.



**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

Lundi 23 Mai

Mardi 24 Mai

Mercredi 25 Mai

Jeudi 26 Mai

Vendredi 27 Mai

## Bébés

Escalope de poulet <b>Purée de courgettes</b> Purée de patates douces <b>Purée de carottes complément</b> Petit suisse nature	Bœuf <b>Purée de brocolis</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Filet de colin <b>Purée de haricots verts</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Fromage blanc nature		Filet de colin <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Yaourt nature
---	---	---	--	--

## Moyens

Escalope de poulet <b>Riz</b> Petits pois Petit suisse nature Purée de fruits	Bœuf Ratatouille Polenta Emmental à la coupe Fruit de saison	Filet de colin Macaronis Carottes persillées Vache picon Purée de fruits		Filet de colin <b>Riz</b> Choux fleur à la crème Saint Paulin Purée de fruits
---	--	--	--	---

## Grands

Coleslaw de céleri vinaigrette <b>Paëlla</b> de poulet Petit suisse nature Purée de fruits	Taboulé Paleron de bœuf Ratatouille Emmental à la coupe Fruit de saison	Tomates Bolognaise de thon Macaronis Vache picon Purée de fruits	<b>ASCENSION</b>	Radis croq sel Hoki sauce basilic <b>Riz</b> Saint Paulin Purée de fruits
--	---	--	------------------	---

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrates



**Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



**Nos pâtes** : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



**Nos filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



**Nos huiles végétales** sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



**Nos légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

**Tous nos légumes BIO** sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



**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.



**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.

Lundi 30 Mai

Mardi 31 Mai

Mercredi 1er Juin

Jeudi 2 Juin

Vendredi 3 Juin

## Bébés

Bœuf haché <b>Purée de brocolis</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Sauté de dinde <b>Purée d'aubergines</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Petit suisse nature	Œuf <b>Purée de courgettes</b> Purée de patates douces <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits	Rôti de porc <b>Purée d'épinards</b> Floraline <b>Purée de carottes complément</b> Fromage blanc nature	Filet de colin <b>Purée de haricots verts</b> Purée de pommes de terre <b>Purée de carottes complément</b> Purée de fruits
---	---	--	---	--

## Moyens

Bœuf haché Carottes à l'échalottes <b>Riz</b> Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Sauté de dinde Coquillettes Aubergines à la provençale Tartare Purée de fruits	Œuf Courgettes au fromage frais Gnocchis Yaourt nature Ananas	Rôti de porc Taboulé Concombres <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Purée de fruits	Filet de colin Petits pois au jus Blé Gouda Purée de fruits
--	--	---	---	---

## Grands

Salade de lentilles Emincé de bœuf mexicain Carottes à l'échalottes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Tomate vinaigrette Sauté de dinde au thym Coquillettes Tartare Purée de fruits	Salade de pois chiches Omelette Courgettes au fromage frais Yaourt nature Ananas	Concombres Rôti de porc froid Taboulé <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Purée de fruits	Pamplemousse Filet meunière et citron Petits pois au jus Gouda Purée de fruits
--	--	--	---	--

**NOS APPROVISIONNEMENTS**  
0% de nitrites



Nos viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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.



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.