

TERRES DE CUISINE **LE MENU DE MON RESTAURANT** Ville de Signes
www.terresdecuisine.fr

Lundi 06 Juin	Mardi 07 Juin	Mercredi 08 Juin	Jeudi 09 Juin	Vendredi 10 Juin
PENTECOTE	Salade de concombres Galopin de veau Frites Camembert à la coupe Compote de pommes bananes	Taboulé Beignets de calamars et citron Ratatouille - Pennes Tomme de Savoie à la coupe Fruit de saison	Pizza au fromage Maison Poulet rôti Haricots verts - Gnocchis Cabrette Fruit de saison	Salade verte Fajitas de chili de haricots rouges Emmental Glace
Goûter				
		Pain - chocolat Purée de fruits		
Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Mercredi 15 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
La Fête des Fruits et Légumes Frais				
Gaspacho Escalope de dinde au curry Riz Edam Glace	Samoussa de légumes Rôti de bœuf Duo de petits pois et carottes Saint Nectaire à la coupe Salade de fruits à la menthe	Melon Jambon blanc Courgettes sautées - Frites Vache qui rit Milkshake aux abricots Maison	Salade verte Lasagnes aux légumes du soleil Maison Saint Marcellin à la coupe Beignet à la framboise	Bâtonnets carottes et concombres sauce ciboulette Cake au chèvre Maison Salade niçoise Yaourt nature Cerises
Goûter				
		Cake à la fraise Fruit de saison		

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 la Fête! **LA FÊTE DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS**

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** **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.

Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Mercredi 22 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
Salade de tomates Pané au fromage Pennes Fromage blanc nature Confiture de fraises	Pâté de campagne Tortilla de pommes de terre Maison Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade de concombres et maïs Axoa de bœuf Polenta Saint Marcellin Glace	Salade verte Chipolatas Courgettes sautées - Blé Yaourt nature Gâteau à la pêches Maison	Salade de betteraves Moqueca de colin Riz Cantal Fruit de saison
Goûter				
		Madeleine Fruit de saison		
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Mercredi 29 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 01 Juillet
Houmous de pois chiche Moussaka Coquillettes Brie à la coupe Fruit de saison	Salade de concombre à la ciboulette Emincé de veau basquaise Semoule Crème anglaise Tarte au cacao Maison	Salade verte Aioli et ses légumes Saint morêt Fruit de saison	Tapenade sur toast Hamburger Frites Yaourt nature Fruit de saison	Melon Falafels Taboulé à la menthe Petit livarot à la coupe Glace
Goûter				
		Pain - chocolat Purée de fruits		
Lundi 04 Juillet	Mardi 05 Juillet	Mercredi 06 Juillet	Jeudi 07 Juillet	Vendredi 08 Juillet
Macédoine de légumes Croq'Légumes Maison Salade verte Yaourt nature Fruit de saison	Salade de tomates Galopin de veau Riz Comté Liégeois au chocolat	Salade blé aux crudités Saucisse de Toulouse Courgettes à la provençale - Purée de pommes de terre Camembert à la coupe Fruit de saison	Emmental Pain bagnat Madeleine Compote à boire	
Goûter				
		Fourré à l'abricot Purée de fruits		

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.

Bonnes vacances !



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.