



TERRES DE CUISINE

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ville de Riez

Lundi 16 Mai  Salade de penne à la tapenade V Œufs durs mayonnaise Salade de haricots verts maïs Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison		Mardi 17 Mai Rillettes de porc Emincé de veau parisien Pommes noisette Cantal à la coupe Compote		Jeudi 19 Mai Houmous de betteraves et pois chiches Coquillettes à la bolognaise Babybel Fraises		Vendredi 20 Mai Salade de blé aux crudités Colin sauce à l'ail Courgettes au fromage frais Petit moule nature Crème dessert pralinée	
Lundi 23 Mai Colelaw de céleri sauce cocktail Paëlla de poulet Crème anglaise Navette		Mardi 24 Mai Taboulé Saucisse de Francfort Ratatouille Emmental à la coupe Fruit de saison		Jeudi 26 Mai ASCENSION		Vendredi 27 Mai	
Lundi 30 Mai Pizza Emincé de bœuf mexicain Carottes à l'échalote Coulommiers à la coupe Fruit de saison		Mardi 31 Mai Tomates - mozzarella Ravioles à l'aubergines Ramequin de fromage blanc et sucre		Jeudi 2 Juin Concombres Jambon blanc Taboulé Saint Marcellin à la coupe Flan vanille		Vendredi 3 Juin Salade verte Filet meunier et citron Petits pois au jus Gouda 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 (Vaudouze 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 à 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.

Terminions la licorne

MENU ROUGE

Découvrez le menu 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.