

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Mercredi 4 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
<p>Pizza</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Morêt</p> <p>  Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Merlu sauce colombo</p> <p> Riz aux oignons</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>  Fruit de saison</p>	<p>Betteraves</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Ananas</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pennes au pesto</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p> Taboulé</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau aux poires Maison</p>
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Mercredi 11 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
<p>Salade de maïs </p> <p>Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco</p> <p><i>la recette gagnante</i></p> <p>et ses carottes</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>  Ananas</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p>  Saint Paulin à la coupe</p> <p> Yaourt fraise du Buissonet</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf basquaise</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Glace</p>	<p>Cake au fromage Maison</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>  Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ville de
Bras

Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Mercredi 18 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
<p>RÉPAS FROID</p> <p>Salade de penne à la tapenade V</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>menu ROUGE</p> <p>Houmous de betteraves et pois chiches</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Babybel</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Colin sauce à l'ail</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Glace</p>
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Mercredi 25 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
<p>Coleslaw de céleri sauce cocktail</p> <p>Paëlla de poulet</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Macaronis</p> <p>Vache picon</p> <p>Glace</p>	<p>ASCENSION</p>	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Mercredi 1er Juin	Jeudi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
<p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V</p> <p>Tomates</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Tartare</p> <p>Glace</p>	<p>Falafels</p> <p>Merguez</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Ananas</p>	<p>RÉPAS FROID</p> <p>Concombres</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p>

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.

Hermione la licorne

MENU ROUGE

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

