

Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
Salade de crudités (salade, chou, radis) Lasagnes à la bolognaise Cotentin Flan caramel	 Crêpe au fromage Omelette Petits pois Vache picon Fruit de saison	Salade verte Gratin de gnocchis au bœuf et à l'agneau Flan pâtissier Chocolat de Pâques	 Salade de farfalles à la tapenade Filet de merlu sauce crème Purée de légumes Camembert à la coupe 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 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.

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



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
Laudun
l'Ardoise

Lundi 3 Mai

Tomates vinaigrette

Saucisse de Strasbourg

Purée de pommes de terre

Bûche de chèvre à la coupe

Compote

Mardi 4 Mai



Taboulé

Falafels de pois chiches et ketchup

Haricots verts

Yaourt sucré

Fruit de saison

Jeudi 6 Mai

Betteraves vinaigrette

Rôti de veau

Tortis

Emmental

Flan caramel

Vendredi 7 Mai

Cake à l'emmental Maison

Bâtonnets de colin et citron

Ratatouille

Fromage fouetté

Fruit de saison

Lundi 10 Mai

Salade niçoise



Poulet rôti

Petits pois

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Mardi 11 Mai

Salade verte

Emincé de bœuf à l'indienne

Semoule

Crème anglaise

Madeleine

Jeudi 13 Mai

Ascension

Vendredi 14 Mai

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).

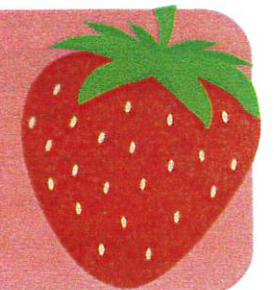
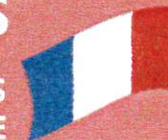


Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

C'est la saison !

DES FRAISES

PRODUITES
EN FRANCE



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 17 Mai	Mardi 18 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
Rosette Boulettes de bœuf sauce pizzaiolo Macaronis Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Emincé de porc mexicaine Duo carottes et riz Petit moulé nature Flan vanille	NOS SUPER HEROS Haricots verts en salade avec vinaigrette au citron V Tajine de pois chiches et courgettes et sa semoule Tartare Gâteau chocolat - patates douces Maison	Macédoine sauce cocktail Merlu sauce safranée V Riz Petit suisse sucré Fraises
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
Pentecôte	V Tomates vinaigrette Raviolis à l'emmental sauce tomate Cotentin Compote	Cœur de palmier Emincé de bœuf basquaise Pommes noisette Camembert à la coupe Fruit de saison	Tapenade sur toast Paleron de bœuf sauce aux baies Courgettes au fromage frais Gouda Mousse au chocolat
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
Carottes râpées Label Rouge Jambon blanc Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella) Fromage blanc nature et sucre (seau)	Salade de pommes de terre parisienne Label Rouge Rôti de dinde Haricots verts Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Taboulé Roti de bœuf Courgettes à la provençale Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade composée (salade verte et tomates) Dahl de lentilles V Riz Crème anglaise Gâteau à la noix de coco 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

PATATE DOUCE CHOCOLAT

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.