



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Communes du Pont du Gard
Egalim

Lundi 1er Novembre

Mardi 2 Novembre

Jeudi 4 Novembre

Vendredi 5 Novembre

TOUSSAINT

Salade de pommes de terre aux légumes



Emincé de dinde parisien

Poêlée hivernale

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison



Salade de maïs

Omelette

Petits pois

Saint Paulin à la coupe

Fruit de saison

Salade verte

Colombo de colin



Riz

Crème anglaise

Gâteau aux amandes Maison

Lundi 8 Novembre

Mardi 9 Novembre

Jeudi 11 Novembre

Vendredi 12 Novembre



Cœuf dur mayonnaise

Duo de penne et pois chiches

Potirons à l'huile d'olive

Coulommier à la coupe

Fruit de saison

Carottes râpées

Emincé de veau financière

Grafin de pommes de terre

Gouda

Ramequin de fromage blanc et sucre

ARMISTICE

Taboulé d'hiver

Dos de colin meunière et citron

Haricots verts persillés

Brie à la coupe

Compote

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** (Vauduse 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.

Menu végétarien

Des menus riches en protéines végétales, fibres et minéraux.



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 15 Novembre	Mardi 16 Novembre	Jeudi 18 Novembre	Vendredi 19 Novembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Carbonara</p> <p>Spaghettis</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p> Maïs-betteraves</p> <p>Parmentier de lentilles à la purée de potirons</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleurs en gratin</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>
Lundi 22 Novembre	Mardi 23 Novembre	Jeudi 25 Novembre	Vendredi 26 Novembre
<p> LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !" </p>			
<p>Salade de lentilles aux légumes</p> <p>Sauté de bœuf au romarin</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p> Saint Nectaire à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc et</p> <p>Confiture de myrtilles (pot)</p>	<p> Quiche aux endives Maison</p> <p>Raviolis au tofu sauce tomates</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Filet de merlu sauce normande</p> <p>Purée de panais</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 29 Novembre	Mardi 30 Novembre	Jeudi 2 Décembre	Vendredi 3 Décembre
<p> Carottes râpées</p> <p>Mitonné de haricots blancs</p> <p> Riz</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Brocolis à l'huile d'olive</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Mousse de pois chiches au curcuma sur toast</p> <p>Sauté de porc à l'orange</p> <p>Butternut à l'huile d'olive</p> <p>Mimolette</p> <p>Pan cake et confiture d'abricots (pot)</p>	<p>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs)</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</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.

Semaine européenne de la réduction des déchets



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.