



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ecole Notre Dame
du Sacré Coeur
Courthézon

Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Mélange de crudités (carottes, salade, concombres)	Pizza au fromage		Mousse de pois chiches sur toast
Jambon blanc	Emincé de veau à l'indienne	Merlu sauce paprika	Omelette
Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Semoule	Courgettes au fromage frais
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison	Vache picon	
		Compote	Fruit de saison
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"			
Emincé de bœuf à la parisienne	Salade verte	Betteraves	Caviar d'aubergines sur toast
Polenta	Chili de haricots rouges	Hachis parmentier de bœuf	Beignets de calamars
Bleu à la coupe	Riz	à la pomme de terre vitelotte	Choux fleurs à la crème
Fruit de saison	Flan caramel	Gâteau aux myrtilles Maison	Yaourt brassé fraise de Lozère (seau)
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
Carottes râpées à la ciboulette		Quiche aux poireaux Maison	Mélange de crudités (salade, concombres et tomates)
Boulettes de bœuf sauce méridionale	Escalope de poulet	Emincé de porc basquaise	Bolognaise de lentilles
Blé aux petits légumes	Purée de panais	Galettes de légumes	Macaronis
Mousse au chocolat	Bûche de chèvre à la coupe	Fruit de saison	Ramequin de fromage blanc et sucre

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 labellisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labellisé 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 priviligeons les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



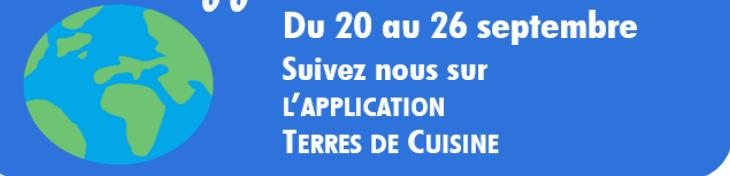
Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



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

Développement Durable

Du 20 au 26 septembre



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

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.