

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ecole Notre Dame
du Sacré Cœur
Courthézon

Mercredi 1er Septembre

Jeudi 2 Septembre

Vendredi 3 Septembre

Salade verte
Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo
Polenta
Flan vanille



Raviolis
à l'aubergine
Edam
Compote



Concombres vinaigrette
Marmite du pêcheur
Riz
Flan chocolat

Lundi 6 Septembre

Mardi 7 Septembre

Jeudi 9 Septembre

Vendredi 10 Septembre



Falafels de pois chiches
Ratatouille
Yaourt sucré
Fruit de saison

Melon jaune
Emincé de dinde mexicain
Pommes de terre rissolées
Liégeois vanille

Salade verte
Bœuf braisé à l'échalote
Macaronis
Crème dessert chocolat

Maïs aux crudités
Bâtonnets de colin et citron
Haricots verts persillés
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 (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.

Gâteau maison AU CACAO

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.

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

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.