



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Groupement
Tournon sur
Rhône

Lundi 5 Avril

Mardi 6 Avril

Jeudi 8 Avril

Vendredi 9 Avril

Lundi de Pâques


Coleslaw maison sauce cocktail

Salade verte

Salade de penne lentilles parisienne

Lasagnes
à la bolognaise

Gratin de gnocchis
au bœuf et agneau

Nuggets de blé 
Purée de céleris

Cotentin

Flan pâtissier Maison

Camembert à la coupe

Flan caramel

Chocolat

Fruit de saison


Lundi 12 Avril

Mardi 13 Avril

Jeudi 15 Avril


Vendredi 16 Avril

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 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.

Lundi 19 Avril

Mardi 20 Avril

Jeudi 22 Avril

Vendredi 23 Avril

Lundi 26 Avril

Mardi 27 Avril

Jeudi 29 Avril

Vendredi 30 Avril

Mélange de crudités
(salade verte, chou blanc, radis)



Paëlla

de poulet



Saint Marcellin
à la coupe

Mousse au chocolat

Taboulé

Emincé de bœuf à la parisienne

Carottes persillées

Yaourt sucré

Fruit de saison

Mousse de pois chiche
et artichaut sur Toast



Tortillas de pommes de terre

Petits pois

Saint Félicien du Vercors
à la coupe

Fruit de saison

Salade verte

Merlu sauce orientale

Semoule

Petit moulé nature

Gâteau au citron 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 AU CITRON

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.