

Lundi 5 Juillet

Mardi 6 Juillet

Mercredi 7 Juillet

Jeudi 8 Juillet

Vendredi 9 Juillet

Bébés

<p>Filet de colin</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	--	---	--

Moyens

<p>Filet de colin</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Polenta</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p> Riz</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Pennes</p> <p>Epinards mornay</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>
---	--	--	---	---

Grands

<p>Taboulé</p> <p>Terrine de colin</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Polenta</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pois chiches en salade</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Concombres</p> <p> Paëlla</p> <p>de poulet</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p> Betteraves</p> <p>Surimi</p> <p>Salade de penne parisienne</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>
---	--	---	---	--

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.
Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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.



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 12 Juillet

Mardi 13 Juillet

Mercredi 14 Juillet

Jeudi 15 Juillet

Vendredi 16 Juillet

Bébés

<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Saumon</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>		<p>Escalope de poulet</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>
--	--	--	--	---

Moyens

<p>Bœuf haché</p> <p> Riz</p> <p>Brocolis à l'huile d'olive</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Saumon</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Escalope de poulet</p> <p>Raviolis à l'emmental sauce tomates</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de fruits</p>
---	--	--	--	--

Grands

<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de boeuf tandoori</p> <p> Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Saumon à l'huile d'olive</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de lentilles andalouse</p> <p>Raviolis à l'emmental sauce tomates</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Tomates</p> <p>Thon</p> <p>Taboulé</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de fruits</p>
---	--	--	---	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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.



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 Juillet

Mardi 20 Juillet

Mercredi 21 Juillet

Jeudi 22 Juillet

Vendredi 23 Juillet

Bébés

Escalope de poulet Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de brocolis Purée de patates douces Purée de carottes complément Yaourt nature	Bœuf haché Purée de courgettes Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée d'épinards Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Fromage blanc nature	CŒuf dur Purée d'aubergines Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits
--	--	---	--	--

Moyens

Escalope de poulet Choux fleurs à la crème Blé Camembert à la coupe Purée de fruits	Filet de colin Macaronis Carottes Vichy Emmental Purée de fruits	Bœuf haché Courgettes provençale Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Filet de colin Gratin dauphinois Poêlée de légumes Fromage blanc nature Purée de fruits	CŒuf dur Aubergines à la parmesane Riz Cotentin Fruit de saison
--	---	--	--	--

Grands

Salade de niçoise Escalope de poulet au jus Choux fleurs à la crème Camembert à la coupe Purée de fruits	Melon Colin sauce ciboulette Macaronis Emmental Purée de fruits	Mousse de pois chiches sur toast Rôti de bœuf (froid) Duo de blé et courgettes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Tomates Merlu sauce basquaise Gratin dauphinois Fromage blanc nature Purée de fruits	Concombres CŒuf dur Salade de boulgour-lentilles aux légumes Cotentin Fruit de saison
--	---	---	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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.



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

Lundi 26 Juillet

Mardi 27 Juillet

Mercredi 28 Juillet

Jeudi 29 Juillet

Vendredi 30 Juillet

Bébés

Bœuf haché Purée de courgettes Floraline Purée de carottes complément Petit suisse nature	Filet de colin Purée d'épinards Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Porc haché Purée de brocolis Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Yaourt nature	Œuf dur Purée de haricots verts Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de courgettes Floraline Purée de carottes complément Fromage blanc nature
---	--	--	---	--

Moyens

Bœuf haché Spaghettis Purée de courgettes Petit suisse nature Fruit de saison	Filet de colin Carottes au cumin Polenta Brie à la coupe Purée de fruits	Porc haché Riz Brocolis à l'huile d'olive Vache picon Purée de fruits	Œuf dur Haricots verts persillés Purée de patates douces Emmental à la coupe Fruit de saison	Filet de colin Choux fleurs à la crème Pommes vapeur Fromage fouetté Purée de fruits
---	--	---	---	--

Grands

Macédoine vinaigrette Bolognaise de bœuf Spaghettis Petit suisse nature Fruit de saison	Concombre - tomates Steak haché au jus Purée de carottes Brie à la coupe Purée de fruits	Melon Emincé de porc parisien Riz Vache picon Purée de fruits	Mais-crudités Colin sauce citron Haricots verts persillés Emmental à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de dinde Salade de blé aux crudités Fromage fouetté Purée de fruits
---	--	---	---	--

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



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.



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.