



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Mercredi 7 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
Lundi de Pâques	<b>Coleslaw maison sauce cocktail</b> Lasagnes à la bolognaise Chanteneige Flan caramel	Maïs-betteraves Poisson pané et citron Carottes à l'huile d'olive Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade verte Gratin de gnocchis au bœuf et agneau Flan pâtissier Maison Chocolat de Pâques	Salade de penne lentilles parisiennes Nuggets de blé Purée de céleris Camembert à la coupe Fruit de saison
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
Carottes râpées et dès d'emmental <b>Raviolis à l'emmental</b> sauce tomate Yaourt aromatisé	Taboulé Rôti de dinde Brocolis à la crème Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Polenta Crème dessert caramel <b>Chocolat de Pâques</b>	Salade de farfalles aux crudités Sausisse de Toulouse Mouliné d'épinards et croûtons Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	<b>Cake aux petits pois</b> Filet de merlu sauce crème <b>Riz</b> Vache picon Compote



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	Mercredi 21 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>	<p>Salade de blé aux légumes</p> <p>Sauté de dinde à l'échalote</p> <p>Choux fleur mornay</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Kouki</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Tarte pomme-rhubarbe Maison</b></p>
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Mercredi 28 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
<p>Mélange de crudités (salade verte, chou blanc, radis)</p> <p>Paëlla de poulet</p> <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de bœuf à la parisienne</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Spaghettis à la bolognaise de lentilles</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Mousse de pois chiche et artichaut sur Toast</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Merlu sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Petit moulé nature</p> <p><b>Gâteau au citron Maison</b></p>



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.