

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
		<p>V</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Raviolis</p> <p>à l'aubergine</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p><i>Dahl de lentilles</i></p> <p>Riz</p> <p> Brique de Brebis </p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
<p>V</p> <p>Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches</p> <p> Ratatouille</p> <p> Yaourt sucré </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Emincé de dinde mexicain</p> <p><i>Boulettes de soja sauce curry</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte scarole</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p><i>Quenelles sauce tomates</i></p> <p>Macaronis</p> <p> Fourmette </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Maïs aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella</i></p> <p> Courgettes persillées</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composants

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

Nos charcuteries sont 100% françaises.

 **Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées **Bio** sont **régionales** (Vaucluse et Rh-Alpes).

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

 **Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

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.

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Alès Agglomération

Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Mélange de crudités (carottes, salade, concombres) Jambon blanc <i>Galettes de soja à la provençale</i>  Purée de pommes de terre Fromage blanc nature (seau) Crème de chataignes	Pizza au fromage Emincé de veau à l'indienne <i>Mijoté de pois chiches au curry</i> Carottes persillées Petit suisse sucré  Figs	Tomates vinaigrette Merlu sauce paprika <i>Bolognaise de lentilles</i> Semoule Vache picon Compote de pommes des Cévennes	Mousse de pois chiches sur toast Omelette   Courgettes au fromage frais  Lozère vache à la coupe  Fruit de saison
LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"			
Coleslaw mayonnaise Emincé de bœuf à la parisienne <i>Quenelles sauce aux oignons</i> Pommes noisette  Picharon   Fruit de saison	 Salade verte iceberg Chili de haricots rouges  Riz Camembert à la coupe Flan caramel	 Betteraves et dès de brebis Hachis parmentier de bœuf à la pommes de terre vitelotte <i>Hachis parmentier de lentilles à la pommes de terre vitelotte</i> Gâteau aux myrtilles Maison	Caviar d'aubergines sur toast Beignets de calamars <i>Pané fromager</i>  Choux fleurs à la crème Cotentin Yaourt fraise Duo Lozère (seau)
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
Carottes râpées à la ciboulette Boulettes de bœuf sauce méridionale <i>Boulettes de soja sauce tomates</i> Macaronis Fromage fouetté Mousse au chocolat	Pâté de campagne <i>Cœur de palmier</i> Poulet rôti <i>Nuggets de blé</i> Purée de panais  Pavé de Lozère   Fruit de saison	Quiche aux poireaux Maison Emincé de porc basquaise <i>Quenelles sauce aurore</i> Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Mélange de crudités et dès d'emmental (salade, concombres et tomates) Filet de colin sauce citron <i>Ragoût de pois chiches</i> Blé aux petits légumes Fromage blanc nature (seau) et sucre

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

-  Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).
-  Nos charcuteries sont 100% françaises.
-  Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).
-  100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
-  Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède
-  Produits laitiers :
 - 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
 - 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.
-  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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. 20% proviennent du Gard, fabriquées à base de la pomme reinette du Vigan.

Développement Durable

Du 20 au 26 septembre

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



→ Présence possible de renouveau des émergences dans les pays → Ces crises s'accompagnent d'un profond désespoir renouveau des émergences dans les pays s'accompagnent