






LE MENU DE MON RESTAURANT





www.terresdecuisine.fr

Ecoles de Lançon de Provence

Lundi 1er Novembre	Mardi 2 Novembre	Mercredi 3 Novembre	Jeudi 4 Novembre	Vendredi 5 Novembre
TOUSSAINT	 Radis-beurre Emincé de dinde parisien Poêlée hivernale Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	Coleslaw sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de bœuf Fromage fouetté Liégeois chocolat	 Salade de maïs Omelette Haricots verts Yaourt sucré  Fruit de saison	Salade verte Colombo de colin  Riz Crème anglaise Gâteau aux amandes Maison
Lundi 8 Novembre	Mardi 9 Novembre	Mercredi 10 Novembre	Jeudi 11 Novembre	Vendredi 12 Novembre
 Œuf dur mayonnaise Duo de penne et pois chiches Potirons à l'huile d'olive Cotentin  Fruit de saison	Carottes râpées et dés de brebis Emincé de veau financière Gratin de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et sucre	Pizza  Rôti de dinde Brocolis mornay Tomme blanche Fruit de saison	ARMISTICE	Taboulé d'hiver Dos de colin meunière et citron Haricots verts persillés Brie à la coupe Cocktail de fruits au sirop

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.

Menu végétarien

Des menus riches en protéines végétales, fibres et minéraux.




Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

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 15 Novembre	Mardi 16 Novembre	Mercredi 17 Novembre	Jeudi 18 Novembre	Vendredi 19 Novembre
Carottes râpées Carbonara Spaghettis Camembert à la coupe Flan caramel	Maïs-betteraves Parmentier de lentilles à la purée de potirons Emmental à la coupe Fruit de saison	Haricots verts en salade Emincé de bœuf basquaise Semoule Chanteneige Crème dessert pralinée	Repas des enfants Macédoine mayonnaise Poulet rôti Pommes noisette Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade verte Bâtonnets de colin panés et citron Choux fleurs en gratin Vache picon Gâteau aux marrons Maison
Lundi 22 Novembre	Mardi 23 Novembre	Mercredi 24 Novembre	Jeudi 25 Novembre	Vendredi 26 Novembre
LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"				
Salade de lentilles aux légumes Sauté de bœuf au romarin Carottes à l'échalote Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison	Salade verte Tartiflette Ramequin de fromage blanc et Confiture de myrtilles (pot)	Salade de farfalles parisiennes Œufs durs Mouliné d'épinards et croûtons Coulommiers à la coupe Compote	Quiche aux endives Maison Raviolis au tofu sauce tomates Cantal à la coupe Fruit de saison	Mélange de crudités (salade verte, carottes, maïs) Filet de merlu sauce normande Purée de panais Saint Marcellin à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 29 Novembre	Mardi 30 Novembre	Mercredi 1er Décembre	Jeudi 2 Décembre	Vendredi 3 Décembre
Carottes râpées Mitonné de haricots blancs Riz Bûche de chèvre à la coupe Compote	Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry Brocolis à l'huile d'olive Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte et dés de brebis Galopin de veau Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé	Mousse de pois chiches au curcuma sur toast Sauté de porc à l'orange Butternut à l'huile d'olive Mimolette Pan cake et confiture d'abricots (pot)	Macédoine mayonnaise Bolognaise de thon Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison

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.

Semaine européenne
de la réduction
des déchets



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

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.