



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Carnoux

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 1er Septembre	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
			<p><b>Raviolis à l'aubergine</b></p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Mercredi 8 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
<p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p> <b>Emincé de dinde mexicain</b></p> <p>Frites</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Duo de boulgour et lentilles</p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>bœuf braisé à l'échalote</b></p> <p><b>Macaronis</b></p> <p><b>Crème dessert chocolat</b></p>	<p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Gâteau au cacao 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.

Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Mercredi 15 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Mélange de crudités et dès emmental (carottes, salade, concombres) Jambon blanc (sans porc : jambon de dinde) Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et sucre	Pizza au fromage Emincé de veau à l'indienne Carottes persillées Fruit de saison	Concombres Paleron de bœuf au jus Coquillettes Crème dessert chocolat	Omelette Courgettes au fromage frais Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Merlu sauce paprika Semoule  Livarot à la coupe Compote
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Mercredi 22 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
Steak haché Frites Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Salade verte Chili de haricots rouges Riz Flan caramel	 Salade niçoise Escalope de poulet à l'échalote Ratatouille Fruit de saison	Hachis parmentier de bœuf à la pommes de terre vitelotte  Pont l'évêque à la coupe Gâteau aux myrtilles Maison	Caviar d'aubergines sur toast Beignets de calamars Choux fleurs à la crème Yaourt fraise Duo Lozère (seau)
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Mercredi 29 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
Carottes râpées à la ciboulette Boulettes de bœuf sauce méridionale Blé aux petits légumes Mousse au chocolat	Poulet rôti Purée de panais Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Colin sauce citron Riz Crème dessert vanille	Quiche aux poireaux Maison Emincé de porc basquaise (sans porc : ) Galettes de légumes Yaourt aromatisé	Mélange de crudités (salade, concombres et tomates) Bolognaise de lentilles Macaronis Ramequin de fromage blanc et sucre



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.