



Pierrelatte

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



PIERRELATTE
TERRE DE CURIOSITÉS EN DRÔME PROVENCALE

Lundi 05 Avril	Mardi 06 Avril	Mercredi 07 Avril	Jeudi 08 Avril	Vendredi 09 Avril
LUNDI DE Pâques	Carottes râpées Terrine de lentilles Sauce tomate Riz de Camargue Carré frais Crème dessert à la vanille	Salade de perles marine (surimi et mayonnaise) Cordon bleu Haricots verts Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Toast de tapenade et sa laitue Sauté d'agneau Gratin dauphinois Flan pâtissier au chocolat Maison et Chocolat de Pâques	Taboulé Colin à la bordelaise Fondue de poireaux Saint paulin à la coupe Fruit de saison
	Goûter			
		Pain - confiture Purée de fruits		
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
Macédoine sauce cocktail Tortellinis ricotta et épinards Yaourt nature Fruit de saison	Salade de blé, concombres et maïs Poulet yassa Carottes à la crème Brie à la coupe Fruit de saison	Salade verte Emincé de veau à l'indienne Riz pilaf Crème anglaise Madeleine	Quiche aux asperges Maison Aiguillettes de poulet aux herbes de Provence Pommes noisettes Fromage blanc nature Confiture de fraises	Œuf dur Aioli et ses légumes Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison
Goûter				
Pain - miel Purée de fruits	Pain - confiture Purée de fruits	Pain - chocolat Fruit de saison	Pain - Miel Fruit de saison	Pain - Pâte à tartiner Purée de fruits

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.

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



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
Salade de maïs et thon  Chipolatas Petits pois au jus Chanteneige Fruit de saison	Tzatziki de concombres Sauté de bœuf à la tomate Macaronis  Pomme de Savoie à la coupe Mousse au chocolat	Mousse de betteraves Tortilla de pommes de terre Maison Poêlée de légumes printaniers (Carottes, asperges, fèves) Saint Paulin à la coupe  Fruit de saison	Salade de boulgour et lentilles Colin pané et citron Haricots verts Saint Félicien à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Tajine de pois chiches  Semoule Camembert à la coupe Gâteau au citron Maison
Goûter				
<i>Pain - confiture</i> <i>Purée de fruits</i>	<i>Pain - Miel</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain - Pâte à tartiner</i> <i>Purée de fruits</i>	<i>Pain - Confiture</i> <i>Purée de fruits</i>	<i>Pain - chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>
Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril	Mercredi 28 Avril	Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
Salade verte Wrap à la mexicaine (chili végétarien, râpé)  Emmental à la coupe Yaourt sucré	 Salade de penne au pesto Poulet rôti Gratin de brocolis Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Coleslaw Steak haché grillé Frites Vache picon Purée de pommes	Pizza au fromage Maison Emincé de bœuf à la parienne (flageolet, tomate, oignons) Carottes sautées Petit suisse nature Fruit de saison	Céleris rémoulade Curry de lieu  Riz créole Bûche du pilat à la coupe Flan au caramel
Goûter				
		<i>Pain - chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>		

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.

Gâteau maison AU CITRON

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.