



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Pont du Gard
1 èle BIO - jour
4 jours - semaine

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
<p>Carottes râpées</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Île flottante</p> <p>Chocolat de Pâques commerce Equitable (Castelain)</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau au citron maison</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Bâtonnets de colin panés</p> <p>Jardinière de légumes (Carottes, petits pois, haricots, navets)</p> <p>Petit moulé aux fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 1er Mai
<p>Salade de crudités (salade, carottes)</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Spaghettis</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Œufs durs</p> <p>Moulinés d'épinards</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :
- Ravioles BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP

Nos pâtes :
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (à minima)
- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

CASTELAIN

En 1994, Bernard Castelain fonde la Chocolaterie, au cœur du célèbre vignoble de Châteauneuf-du-Pape, dans le Vaucluse.

Soucieuse de la qualité de ses produits, la chocolaterie fabrique des chocolats haut de gamme, en sélectionnant des matières premières de qualité et en y ajoutant un savoir faire traditionnel qui fait honneur à la gastronomie française.

Au fil des années, le producteur a obtenu les certifications « Chocolats de France », « ECOCERT », et « Charte pur Beurre de Cacao ».

Les chocolats sélectionnés par Terres de Cuisine, sont issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable.