




LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
<p>Tomates vinaigrette et dés de gouda</p> <p>Raviolis de bœuf sauce provençale</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de dinde au thym</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Maïs-crudités</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake à la brebis Maison</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes à la menthe</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p> Riz</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Bâtonnets de colin panés</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Sandwich thon et mayonnaise</p> <p>Chins</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.