



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

SELF
ALPILLES
DURANCE

Lundi 5 Octobre		Mardi 6 Octobre		Jeudi 8 Octobre		Vendredi 9 Octobre	
Entrées variées		Entrées variées		Entrées variées		Entrées variées	
Emincé de veau financière		Lasagnes		Cœufs durs		Merlu sauce provençale	
Carottes vichy		bolognaise		Moulinés d'épinards		Semoule	
Boulettes de bœuf sauce au poivre		Côte de porc à l'échalote		Braisé de bœuf		Quenelles sauce safranée	
Gnocchis		Ratatouille		Riz		Jardinière de légumes	
Fromages variés		Fromages variés		Fromages variés		Fromages variés	
Desserts variés		Desserts variés		Desserts variés		Desserts variés	
Lundi 12 Octobre		Mardi 13 Octobre		Jeudi 15 Octobre		Vendredi 16 Octobre	
Entrées variées		Entrées variées		Entrées variées		Entrées variées	
Kochary		Poulet Massala		Hamburger maison		Fish and	
(plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée)		(sauté de poulet)		(Pain burger + steak haché + tranche d'emmental)		chips de choux fleur	
		Riz		Pommes noisettes		(bâtonnets de colin et beignets de choux fleur)	
Omelette		Croque Monsieur		Galette de soja		Tortellinis	
Petits pois		Hariocts verts persillés		Carottes à l'huile d'olives		au fromage-épinards	
Fromages variés		Fromages variés		Fromages variés		Fromages variés	
Desserts variés		Desserts variés		Desserts variés		Desserts variés	



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.