

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

La cadière
d'azur

Lundi 3 Janvier		Mardi 4 Janvier		Jeudi 6 Janvier		Vendredi 7 Janvier	
 Pizza au fromage		 Coleslaw de céleri en mayonnaise		Mais aux légumes		 Tapenade sur toast	
 Omelette		 Jambon blanc		Emincé de boeuf basquaise		Filet de merlu sauce citron	
Moulinés d'épinards et croûtons - riz		Purée de pommes de terre		Galettes de légumes		Coquillettes	
Petit suisse sucré		Cotentin		Coulommiers à la coupe		Petit moulu nature	
Fruit de saison		Franzosen		 Galette des Rois		Fruit de saison	
Lundi 10 Janvier		Mardi 11 Janvier		Jeudi 13 Janvier		Vendredi 14 Janvier	
 Carottes râpées		 Betteraves		 Cake au poivre Maison		 Salade verte	
Couscous de boulettes de bœuf		 Escalope de poulet sauce forestière		Rôti de porc aux olives		et des d'œufs	
et ses légumes		Spaghettis		Pommes noisette		Chili de haricots rouges	
Crème anglaise		Camembert à la coupe		 Cantal à la coupe		 Riz	
Navette		Fruit de saison		Fruit de saison		Ramequin de fromage blanc et sucre	

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 (Aude 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 à 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.

La galette des rois !
ÉPIPHANIE
Seras-tu le roi ou la reine de la cantine ?



 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).
o Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats o Des clés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

**La cadrière
d'azur**



Vendredi 21 janvier

Salade de coquillettes

Paupiette de veau

Brocolis en gratin

Petit suisse sucré

Anandas

Jeudi 27 janvier

Vendredi 28 Janvier

Rillettes de porc

Mitoné de haricots blancs

RIZVI

Coulommiers à la coupe

Compoite

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison

Taboulé d'hiver

Bâtonnets de colin et citron

Haricots verts persillés

- Gnocchis

Yache picon

Gâteau à la noix de coco Maison

Nac Vamdas cost 100k francs in 1100

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales
pour le Boeuf, 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 Camarque, labélisé IGP.

Nos filets de poissons sont 100% MSC,

issus de la pêche durable.

                                                                                                             

Nous privilégions les
l'agriculture durable.

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.

Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique

IGP : Indication
Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

V 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