



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



Lundi 31 Janvier

Mardi 1er Février

Jeudi 3 Février

Vendredi 4 février

## Betteraves

Emincé de bœuf au curry sans viande : Filet de colin sauce curry

Pommes noisette

Camembert à la coupe

Fruit de saison



Nems de légumes



Mitoné de soja aigre doux



Riz chinois

Yaourt sucré

Cocktail de fruits au sirop

Mousse de pois chiches sur toast



Rôti de dinde

sans viande : Galette de blé-épinards

Carottes à l'échalote



Pont l'évêque à la coupe

Fruit de saison



Salade de crudités (salade, carottes, maïs)



Galette à garnir

(galette de froment avec garniture saumon et pommes de terre)

Edam



Crêpe au sucre

Lundi 7 Février

Mardi 8 Février

Jeudi 10 Février

Vendredi 11 Février

## 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.

## Nouvel an chinois

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



## La chandeleur

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.



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Arc en ciel  
(maternelles)  
Quiho  
(Primaires)

Lundi 14 Février	Mardi 15 Février	Jeudi 17 Février	Vendredi 18 Février
Lundi 21 Février	Mardi 22 Février	Jeudi 24 Février	Vendredi 25 Février
<p><b>Duo de choux en mayonnaise</b></p> <p><b>V</b></p> <p><b>Tajine de pois chiches</b></p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika sans viande : Filet de merlu sauce paprika</p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de coquillettes aux légumes</b></p> <p>Saucisse de Toulouse sans viande : Omelette</p> <p><b>Choux fleur en gratin</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de crudités (salade verte, chou rouge, maïs) et dès d'emmental</b></p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p><b>Polenta</b></p> <p>Fromage blanc sucré</p>
Lundi 28 Février	Mardi 1er Mars	Jeudi 3 Mars	Vendredi 4 Mars
<p><b>Salade de pommes de terre andalouse</b></p> <p>Emincé de bœuf parisien sans viande : Pané fromager</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Spaghettis</b> à la carbonara sans viande : Carbonara de saumon</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>V</b></p> <p><b>Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</b></p> <p>Burritos végétariens</p> <p>(Fajitas et chili de haricots rouges)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</b></p>	<p><b>Taboulé d'hiver</b></p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p><b>Purée de légumes</b></p> <p><b>Ossau iraty à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>

**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**  
**À LA FLEUR D'ORANGER**  
Retrouvez 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.