



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Saint Canadet

Lundi 31 Janvier

Mardi 1er Février

Jeudi 3 Février

Vendredi 4 février

## Betteraves

Emincé de bœuf au 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

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

Saint canadet

Lundi 14 Février

Mardi 15 Février

Jeudi 17 Février

Vendredi 18 Février

Lundi 21 Février

Mardi 22 Février

Jeudi 24 Février

Vendredi 25 Février

Duo de choux en mayonnaise



Tajine de pois chiches  
Semoule



Saint Marcellin  
à la coupe

Crème dessert vanille

Pizza au fromage

Sauté de bœuf au paprika

Carottes persillées

Contentin

Fruit de saison

Salade de coquillettes aux légumes

Saucisse de Toulouse

Choux fleur en gratin

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Salade de crudités  
(salade verte, chou rouge, maïs)  
et dès d'emmental

Marmite du pêcheur

Polenta

Fromage blanc sucré

Lundi 28 Février

Mardi 1er Mars

Jeudi 3 Mars

Vendredi 4 Mars

Salade de pommes de terre andalouse

Emincé de bœuf parisien

Haricots verts persillés

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison

Salade verte

Spaghettis

à la carbonara

Petit moulé nature

Mousse au chocolat



Salade de crudités  
(salade, carottes, maïs)

Burritos végétarien

(Fajitas et chili de haricots rouges)

Yaourt sucré

Gâteau à la fleur d'oranger Maison

Taboulé d'hiver

Bâtonnets de colin panés et citron

Purée de légumes

Ossau iraty à la coupe

Fruit de saison

## 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.