

Lundi 3 Février

Mardi 4 Février

Jeudi 7 Février

Vendredi 8 Février

Laitue

Pané de blé et épinards

Potiron à la crème



Crêpe Bretonne

et coulis de chocolat

Carottes râpées



Spaghettis

carbonara

Tomme blanche

Liégeois vanille

Endives aux
dés de gouda



Paëlla

de poulet



île flottante



Mousse de pois
chiches sur toast

Filet de colin à l'échalotte

Haricots verts

Tartare

Fruit de saison

Lundi 10 Février

Mardi 11 Février

Jeudi 13 Février

Vendredi 14 Février

Taboulé

Steak haché au jus

Carottes à l'huile d'olive

Petit suisse sucré

Fruit de saison



Œufs durs mayonnaise

Dahl de lentilles



Riz

Emmental à la coupe

Fruit de saison

Salade kouki

Rôti de veau à la moutarde

Pommes noisette

Saint Félicien du Vercors
à la coupe

Compote

Quiche aux poireaux maison

Pépites de colin panés et citron

Brocolis mornay

Fromage fouetté

Fruit de saison

Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Auvergne - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- 100% de nos pâtes sèches BIO sont fabriquées en Savoie
- 100% de riz de Camargue IGP
- Quenelles, gnocchis et raviolis sont fabriqués à Romans
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (à minima)

- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, céleri, navet, pomme de terre...



Nos compotes sont fabriquées localement (Drôme, Ardèche); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

L'ACTUALITE DU MOIS

LABEL PRODUIT DE BRETAGNE



Le label Produit de Bretagne est né en 1993.

Le but de l'association était de donner une impulsion à l'économie bretonne en valorisant les produits de qualité fabriqués dans la région.

Le label est ancré dans le territoire breton autour de valeurs qui lui sont attachées : l'éthique, la solidarité, le savoir-faire, la qualité, l'ouverture, le respect des salariés.

Aujourd'hui, ce sont 420 entreprises membres de « Produit en Bretagne » qui s'engagent pour le développement économique et culturel de la région.



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.

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Coleslaw Emincé de bœuf mexciaïn Semoule Saint Marcellin à la coupe Flan caramel	Salade de blé andalouse Merlu sauce ciboulette Purée de potiron Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Choux blanc en vinaigrette Cordon bleu Petits pois Cotentin Gâteau à la banane maison	Betteraves vinaigrette Raviolis emmental  basilic sauce tomate Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 24 février	Mardi 25 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Auvergne - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portio- Cabillaud)
- Hoki (filet)
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- 100% de nos pâtes sèches BIO sont fabriquées en Savoie
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- Quenelles, gnocchis et raviolis sont fabriqués à Romans



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français



Nos compotes sont fabriquées localement (Drôme, Ardèche);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, céleri, navet, pomme de terre...

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



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.

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