

LE MENU DE MO

www.terresdecuis



Lundi 7 Décembre

Mardi 8 Décembre Salade de lentilles aux échalotes Jeudi 10 Décembre

Vendredi 11 Décembre

Salade verte

Œuf dur mayonnaise

Cake à l'emmental Maison

Coquiflette

Poulet au pot

Emincé de bœuf mexicain

Raviolis

Bûche de chèvre à la coupe

et ses légumes

Purée de carottes aux légumes sauce tomate

Saint Félicien du Vercors à la coupe

Tartare

Petits suisse sucré

Compote

Liégeois à la vanille

Fruit de saison

Fruit de saison

Vendredi 18 Décembre

Salade de pennes aux légumes

Beignets de calamars et citron

Lundi 14 Décembre

Mardi 15 Décembre Taboulé

Jeudi 17 Décembre Pik et croq

Saumon sauce oseille

Pommes pin

Gâteau Sapin de Noël

Chocolats de Noël et clémentine

Jardinière de légumes

Brie à la coupe

Fruit de saison

Carottes râpées et dés d'emmental Dahl de lentilles

Fromage blanc nature

(seau)

Vache picon

Jambon blanc

Brocolis mornay

issus de la pêche durable.

Fruit de saison

Nos filets de poissons sont 100% MSC,

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

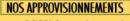
Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.

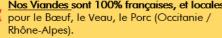


Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.









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.















Bio: Produit issu de l'agriculture biologique





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.