

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 7 Décembre

Salade verte

Coquiflette

Bûche de chèvre à la coupe

Compote

Mardi 8 Décembre

Salade de lentilles aux échalotes

Poulet au pot

et ses légumes

**Saint Félicien du Vercors
à la coupe**

Liégeois à la vanille

Jeudi 10 Décembre

Œuf dur mayonnaise

Emincé de bœuf mexicain

Purée de carottes

Tartare

Fruit de saison

Vendredi 11 Décembre

Cake à l'emmental Maison



Raviolis

aux légumes sauce tomate

Petits suisse sucré

Fruit de saison

Lundi 14 Décembre

Carottes râpées et dés d'emmental



Dahl de lentilles



Riz

Fromage blanc nature
(seau)

Mardi 15 Décembre

Taboulé

Jambon blanc

Brocolis mornay

Vache picon

Fruit de saison

Jeudi 17 Décembre

Pik et croq

Saumon sauce oseille

Pommes pin

Gâteau Sapin de Noël

Chocolats de Noël et clémentine

Vendredi 18 Décembre

Salade de penne aux légumes

Beignets de calamars et citron

Jardinière de légumes

Brie 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.

L'ACTUALITE DU MOIS



NOUS TE SOUHAITONS
DE JOYEUSES FÊTES
ET
DE BELLES VACANCES



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.