









Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
Tapenade sur toast Rôti de porc Lentilles Saint Felicien du Vercors à la coupe Fruit de saison	 Salade verte   Galette bretonne et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons, crème et râpé) Chanteneige  Crêpe bretonne au sucre	Macédoine mayonnaise Gardianne de taureau Pommes vapeurs Bleu à la coupe Compote	Kouki et dès d'emmental Bâtonnets de colin et citron Brocolis mornay Gâteau aux marrons Maison
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
Carottes râpées et fêta Spaghettis à la carbonara Fromage blanc (seau)	Maïs-thon Poulet rôti Haricots verts persillés Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade de coquillettes aux légumes Filet de colin sauce curry Purée de potirons Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	 Chou chinois  Nems de Légumes  Riz cantonnais Petit suisse sucré Gâteau à l'ananas maison

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.

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

Lundi 15 février

Pâte de campagne
Pot au feu
et ses légumes
Brie à la coupe
Compote

Mardi 16 Février




Batavia
Bolognaise de soja
Tortis
Crème anglaise
Madeleine

Jeudi 18 Février

Betteraves vinaigrette
Hachis
parmentier
Yaourt sucré
Fruit de saison

Vendredi 19 Février

Quiche à l'emmental Maison
Beignets de calamars et citron
Carottes persillées
 **Saint Marcellin à la coupe**
Mousse au chocolat

Lundi 22 Février

Mélange de crudités
(salade, choux rouge, maïs)
Filet de merlu sauce normande
Macaronnis
Coulommiers à la coupe
Flan vanille

Mardi 23 Février

Pizza au fromage
Saucisse de Strasbourg
Purée de panais
Gouda
Fruit de saison

Jeudi 25 Février


Salade verte et dès d'emmental
Emincé de bœuf à l'indienne
Beignets de choux fleur
Tarte au cacao Maison

Vendredi 26 Février



Salade haricots verts
Quenelles sauce aurore
Blé
Camembert 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

IGP

(Indication Géographique Protégée)



→ Label Européen

Désigne les produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés au lieu de production, d'élaboration ou de transformation.



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.