

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
<p>V Macédoine sauce cocktail</p> <p>Cappelletis</p> <p>Ricotta-épinards sauce tomate</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p> Riz</p> <p>Petit Moulé nature</p> <p>Compote</p>	<p>Batavia et billes de mozzarella</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Quiche aux poireaux maison</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Choux fleur à la crème</p> <p> Saint Marcellin du Vercors à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
<p>Jus de Pommes</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V Maïs - betteraves</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de carottes </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Beignets de choux fleur</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Coquiflette au saumon</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison</p>

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.



RIZ DE CAMARGUE IGP Indication Géographique Protégée

Aux excellentes conditions naturelles pour la culture du riz vient s'ajouter la volonté de l'homme de préserver la Camargue classée « parc naturel ».



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.

Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocoli mornay</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>NOS SUPER HEROS</p> <p>Salade de pousses d'épinards et pommes granny V</p> <p>Parmentier de lentilles corail à la purée de carottes</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Gâteau de betteraves - chocolat Maison</p>	<p>Radis-Beurre</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Ananas au sirop</p>
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
<p>Scarole</p> <p>Potée à la tarbaise (saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de penne andalouse</p> <p>Filet de merlu sauce maître d'hôtel</p> <p>Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p>V</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Dhal de lentilles</p> <p>Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril
<p>Mélange de crudités et dès de brebis (salade, choux rouge, maïs)</p> <p>Emincé de bœuf mexcain</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>	<p>V</p> <p>Salade de farfalles aux légumes</p> <p>Wok de riz et pois chiches aux carottes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue</p> <p>Emincé de porc sauce au miel</p> <p>Patates douces</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de Maïs-thon</p> <p>Bâtonnets de colin</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</p>

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

LES **super-HEROS** DE NOS ASSIETTES



Jeudi
Au dessert,
le gâteau de betteraves chocolat fait maison !



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.

