












TERRES DE CUISINE

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

SIRS
Collorgues
Garrigues
Sainte Eulalie

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
Tapenade sur toast Rôti de porc Lentilles Emmental 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	Coleslaw Sauté de boeuf sauce gardian Purée de pommes de terre Bleu à la coupe Compote	Kouki Bâtonnets de colin et citron Brocolis mornay Croix de Malte Gâteau aux marrons Maison
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
Carottes râpées Sauté de porc sauce normande Spaghettis Saint Morêt Fromage blanc (seau)	Mais-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'annanas 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



Aide UE à destination des écoles

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.