

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
<p>Radis - beurre</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine </p>	<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>Endives aux dés de gouda</p> <p>Steak haché</p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Quiche aux poireaux maison</p> <p>Pépites de colin pané aux céréales</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p>Salade verte </p> <p>Tartiflette</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Colin sauce maître d'hôtel</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Tomme à la coupe </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Croix de Malte</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de kouki</p> <p>Bolognaise de soja </p> <p>Riz</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Gâteau au citron maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (à minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse) :

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingrédients :

- 40gr d'emmental râpé
- 160 gr de crème fraîche
- 160g de lait
- 2 œufs
- 250gr de poireaux
- 3gr de sel
- 1gr de muscade
- 1 pâte à tarte

TARTE AUX POIREAUX

Recette

1. Démarrer le four à 160°C
2. Faire revenir les poireaux dans du beurre
3. Mélanger le lait, la crème, les œufs, le sel et la muscade.
1. Mettre le mélange dans le fond de tarte
2. Puis les poireaux et le râpé
3. Cuire 45 minutes



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 16 Décembre

Œufs durs mayonnaise

Cappelletti au

fromage et épinards
sauce tomate

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison



Mardi 17 Décembre

Carottes râpées



Saucisse de Toulouse

Lentilles

Vache picon

Yaourt aromatisé

Jeudi 19 Décembre

Bâtonnet de
mozzarella pané
et salade verte
Mijoté de dinde
en robe d'hiver
(marrons et champignons)

Pommes pin

Sapin chocolat noir

Chocolats de Noël et clémentine



Vendredi 20 Décembre

Macédoine mayonnaise

Poisson pané et citron

Haricots verts



Fromage fouetté

Compote

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises



- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

LABEL ROUGE



Le label Rouge est un label national, il garantit un produit de qualité supérieure. À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit **Label Rouge** doit répondre aux exigences définies dans un **cahier des charges**, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), un organisme indépendant.

Dans le cas des volailles : L'alimentation doit être constituée de 100% de végétaux dont minimum de 75% de céréales.

Elles sont élevées en plein air ou en liberté. L'espace est calculé et adapté en fonction des tailles et des espèces.

Pour une chair plus ferme et plus gouteuse, la durée d'élevage est plus longue. La sécurité sanitaire est contrôlée à toutes les étapes de la production.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.