

| Lundi 1er Février | Mardi 2 Février | Mercredi 3 Février | Jeudi 4 Février | Vendredi 5 Février |
|---|---|---|--|---|
| Rôti de porc | Salade verte Galette bretonne et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé) | Salade de penne parisienne | Sauté de boeuf sauce gardian Purée de pommes de terre Bleu à la coupe Compote | Kouki et dès d'emmental |
| Lentilles | Crêpe bretonne au sucre | Steak haché pizzaïole | | Bâtonnets de colin et citron |
| Emmental à la coupe | | Carottes à l'huile d'olive | | Brocolis mornay |
| Fruit de saison | | Fruit de saison | | Gâteau aux marrons Maison |
| Lundi 8 Février | Mardi 9 Février | Mercredi 10 Février | Jeudi 11 Février | Vendredi 12 Février |
| Carottes râpées Sauté de porc sauce normande Spaghettis Fromage blanc (seau) | Escalope de poulet aux herbes Frites Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison | Emincé de bœuf basquaise Semoule Bûche de chèvre à la coupe Crêpe bretonne au sucre | Salade de coquillettes aux légumes Filet de colin sauce curry Purée de potirons Fruit de saison | 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

Saint Mitre
Les Remparts

| Lundi 15 février | Mardi 16 Février | Mercredi 17 Février | Jeudi 18 Février | Vendredi 19 Février |
|---|--|--|--|---|
| Pot au feu et ses légumes Brie à la coupe Compote | V Salade verte Bolognaise de soja Tortis Crème dessert vanille | Salade de blé méditerranéenne V Omelette Epinards moulinés et croûtons Fruit de saison | Hachis parmentier Chaource à la coupe Fruit de saison | Quiche à l'emmental Maison Poisson frais sauce citron (selon arrivage) Carottes persillées Mousse au chocolat |
| Lundi 22 Février | Mardi 23 Février | Mercredi 24 Février | Jeudi 25 Février | Vendredi 26 Février |
| Filet de merlu sauce normande Macaronnis Coulommiers à la coupe Flan vanille | Pizza au fromage Saucisse de Strasbourg Purée de panais Fruit de saison | V Carottes râpées Chili de haricots rouges Riz Fromage blanc aromatisé | Salade verte et dès d'emmental Emincé de bœuf à l'indienne Frites Tarte au cacao Maison | Quenelles sauce aurore V 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.