


LE MENU DE MON RESTAURANT
 www.terresdecuisine.fr

Saint Mitre
Les Remparts

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 1er Septembre	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
			 Raviolis à l'aubergine Edam Compote	Tomates en salade Marmite du pêcheur  Riz Flan chocolat
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Mercredi 8 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
 Quenelles sauce tomates Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison	 Melon jaune Emincé de dinde mexicain Pommes de terre rissolées Liégeois vanille	 Duo de boulgour et lentilles Courgettes provençale Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Bœuf braisé à l'échalote Macaronis Crème dessert chocolat	Maïs aux crudités Poisson frais sauce citron (selon arrivage) Haricots verts persillés Gâteau au cacao 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.

Gâteau maison AU CACAO

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.

Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Mercredi 15 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre
Mélange de crudités (carottes, salade, concombres) Jambon blanc Frites friteuse Ramequin de fromage blanc et sucre	Pizza au fromage Emincé de veau à l'indienne Carottes persillées Fruit de saison	Concombres Steak haché de bœuf aux herbes de Provence Coquillettes Crème dessert chocolat	Merlu sauce paprika Semoule Pont l'évêque à la coupe Compote	Salade mexicaine Omelette Courgettes au fromage frais Fruit de saison
Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Mercredi 22 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre
LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"				
Emincé de bœuf à la parisienne Polenta Bleu à la coupe Fruit de saison	Salade verte Chili de haricots rouges Riz Glace	Escalope de poulet à l'échalote Ratatouille Fruit de saison	Betteraves Hachis parmentier de bœuf à la pomme de terre vitelotte Gâteau aux myrtilles Maison	Champignons à la grecque Beignets de calamars Choux fleurs à la crème Yaourt brassé fraise de Lozère (seau)
Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Mercredi 29 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
Carottes râpées à la ciboulette Boulettes de bœuf sauce méridionale Blé aux petits légumes Mousse au chocolat	Poulet rôti Frites friteuse Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Colin sauce citron Riz Crème dessert vanille	Quiche aux poireaux Maison Emincé de porc basquaise Galettes de légumes Fruit de saison	Mélange de crudités (salade, concombres et tomates) Bolognaise de lentilles Macaronis Ramequin de fromage blanc et sucre



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.