

Lundi 6 Décembre	Mardi 7 Décembre	Mercredi 8 Décembre	Jeudi 9 Décembre	Vendredi 10 Décembre
<p>Salade verte Fajitas à l'émincé de dinde Carottes à l'huile d'olive Beignet au chocolat</p>	<p>Lasagnes à la bolognaise Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Mais-thon Omelette Haricots verts persillés Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Tajine de pois chiches aux potirons V Semoule Fourme d'Ambert à la coupe Compote</p>	<p>Cake à l'emmental Maison Beignets de calamars et citron Purée de brocolis Fruit de saison</p>
Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Mercredi 15 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
<p>Jambon blanc Gratin de coquillettes Cantal à la coupe Compote</p>	<p>Pizza au fromage Pot au feu et ses légumes Yaourt sucré</p>	<p> V Œuf dur mayonnaise Quenelles sauce provençale Riz aux poireaux Fruit de saison</p>	<p><i>Noël!</i> Mijoté de dinde en robe d'hiver Pommes pin Gâteau au chocolat Maison Chocolats de Noël et Clémentine</p>	<p> V Raviolis aux potirons Camembert à la coupe Compote</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.

Bonnes fêtes de fin d'année!



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 20 Décembre	Mardi 21 Décembre	Mercredi 22 Décembre	Jeudi 23 Décembre	Vendredi 24 Décembre
Carottes râpées Emincé de boeuf basquaise Polenta Mousse au chocolat	Salade de farfalles italienne (billes de mozzarella) Saucisse de Toulouse Choux fleur en gratin Fruit de saison	V Dahl de lentilles Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Noël!  Rôti de veau sauce forestière Pommes noisette Churros au chocolat Chocolats de Noël et Clémentine	Pizza au fromage Filet de merlu sauce citron Purée de potirons Petit suisse sucré
Lundi 27 Décembre	Mardi 28 Décembre	Mercredi 29 Décembre	Jeudi 30 Décembre	Vendredi 31 Décembre
Boulettes de bœuf au jus Petits pois Yaourt sucré Fruit de saison	Poulet yassa Pennes  Ossau Iraty à la coupe Compote	Salade de pommes de terre aux légumes Emincé de bœuf au curry Carottes à l'échalote Fruit de saison	Taboulé d'hiver Poisson frais sauce normande (selon arrivage) Mouliné d'épinards et croûtons Ramequin de fromage blanc	JOUR DE L'AN Salade verte V Cheeseburger végétal Maison Frites 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.

Bonnes fêtes de fin d'année!



 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.