LE MENU DE MON RESTAURANT

TERRES DE CUISINE

www.terresdecuisine.fr

Saint Mitre Les Remparts

Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Mercredi 5 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
V Pizza au fromage Omelette Moulinés d'épinards et croûtons Fruit de saison	Coleslaw de céleri en mayonnaise Jambon blanc Purée de pommes de terre Flan chocolat	V Raviolis à l'emmental Bûche de chèvre à la coupe Compote	Emincé de boeuf basquaise Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Galette des Rois	Filet de merlu sauce citron Coquillettes Petit moulé nature Fruit de saison

Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Mercredi 12 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Saint Paulin à la coupe Compote	Escalope de poulet sauce forestière Spaghettis Cantal à la coupe Fruit de saison	Salade de blé aux légumes Poisson pané et citron Choux fleur mornay Galette des Rois	Cake au potiron Maison Rôti de porc aux olives Frites Fruit de saison	V Salade verte Chili de haricots rouges Riz Ramequin de fromage blanc et sucre

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.

Cake Maison

AU POTIRON

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 — V 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).

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O 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 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Mercredi 19 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
Gardianne de taureau Gratin de pommes de terre Camembert à la coupe Compote	V Cappellettis ricotta épinards **Fourme d'Ambert à la coupe** Fruit de saison	Salade verte **Emincé de dinde parisien** Polenta Crème dessert vanille	Salade de coquillettes parisienne Paupiette de veau Brocolis en gratin Ananas	menu JAUNE Carottes râpées Jaune et orange Beignets de calamars Epi de maïs grillé **Flan pâtissier Maison**
Lundi 24 Janvier	**Mardi 25 Janvier**	**Mercredi 26 Janvier**	**Jeudi 27 Janvier**	**Vendredi 28 Janvier**
Salade verte Paleron de bœuf Frites friteuse Semoule au lait	V Mitoné de haricots blancs **Riz** Coulommiers à la coupe Compote	Salade de pommes de terre andalouse **Poulet rôti** Butternut à la crème Fruit de saison	Hachis parmentier Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Taboulé d'hiver Poisson frais sauce oignons (selon arrivage) Haricots verts persillés **Gâteau à la noix de coco 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.

Hermione la licorne

MENU JAUNE

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique — IGP : Indication Géographique Protégée — AOP : Appellation d'Origine Protégée — Label Rouge — V 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).

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.