

| Lundi 31 Janvier | Mardi 1er Février | Mercredi 2 Février | Jeudi 3 Février | Vendredi 4 février |
|--|---|--|--|---|
| <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Purée de topinambours</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p> Nem de légumes </p> <p>Mitonné de soja aigre doux</p> <p> Riz chinois</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> | <p>Omelette</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Crêpe au sucre</p> | <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Fruit de saison</p> | <p> Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</p> <p> Galette à garnir (galette de froment avec garniture saumon et pommes de terre)</p> <p> Crêpe au sucre</p> |
| Lundi 7 Février | Mardi 8 Février | Mercredi 9 Février | Jeudi 10 Février | Vendredi 11 Février |
| <p>Salade verte</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Frites friteuse</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Chou blanc sauce cocktail</p> <p> Sauté de dinde aux olives</p> <p>Polenta</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Quiche aux endives Maison </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Duo de poêlée hivernale et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Filet de merlu sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>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.

Nouvel an chinois
Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE



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 14 Février | Mardi 15 Février | Mercredi 16 Février | Jeudi 17 Février | Vendredi 18 Février |
|--|---|---|---|---|
| <p>Emincé de veau financière</p> <p>Purée de panais</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>Flan caramel</p> | <p>Taboulé d'hiver</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Ananas</p> | <p>Bolognaise de thon</p> <p>Pennes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p> | <p> Maïs aux légumes</p> <p>Œufs durs</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p> |
| Lundi 21 Février | Mardi 22 Février | Mercredi 23 Février | Jeudi 24 Février | Vendredi 25 Février |
| <p> Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Axoia de bœuf</p> <p> Riz</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Choux fleur en gratin</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de crudités (salade verte, chou rouge, maïs)</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Frites friteuse</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> |
| Lundi 28 Février | Mardi 1er Mars | Mercredi 2 Mars | Jeudi 3 Mars | Vendredi 4 Mars |
| <p>Salade de pommes de terre andalouse</p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Compote</p> | <p>Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</p> <p>Burritos végétarien</p> <p>(Fajitas et chili de haricots rouges)</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</p> | <p> Filet de poisson frais sauce vierge (selon arrivage)</p> <p>Purée de légumes</p> <p> Saint Nectaire à la coupe</p> <p>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.

Gâteau Maison
À LA FLEUR D'ORANGER

Retrouvez 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.