



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Groupement
Tournon sur
Rhône

Lundi 1er Février

Tapenade sur toast
Omelette
Lentilles
Saint Felicien du
Vercors à la coupe
Fruit de saison



Mardi 2 Février



Salade verte **V**
Galette bretonne
et sa garniture champêtre
(pommes de terre, champignons, oignons,
crème et râpé)
Chanteneige
Crêpe bretonne au sucre

Jeudi 4 Février

Coleslaw
Gardianne de taureau
Pommes vapeurs
Bleu à la coupe
Compote

Vendredi 5 Février

Kouki et dès d'emmental
Bâtonnets de colin et citron
Brocolis mornay
Gâteau aux marrons Maison

Lundi 8 Février

Mardi 9 Février

Jeudi 11 Février

Vendredi 12 Février

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.

Lundi 15 février

Mardi 16 Février

Jeudi 18 Février

Vendredi 19 Février

Lundi 22 Février

Mardi 23 Février

Jeudi 25 Février

Vendredi 26 Février

Mélange de crudités
(salade, choux rouge, maïs)
Filet de merlu sauce normande
Macaronnis
Coulommiers à la coupe
Flan vanille

Taboulé
Saucisse de Strasbourg
Purée de panais
Gouda
Fruit de saison

Salade verte et dès d'emmental
Emincé de bœuf à l'indienne
Beignets de choux fleur
Tarte au cacao Maison

Salade haricots verts
Quenelles sauce aurore
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.