



TERRES DE CUISINE

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Groupement
Tournon sur
Rhône

Lundi 7 Mars

Mardi 8 Mars

Jeudi 10 Mars

Vendredi 11 Mars



Mélange de crudités
et dès de brebis
(choux rouge, salade)

Dahl de lentilles



Riz

Ramequin de fromage blanc nature et sucre

Pizza

Nuggets de dinde

Choux fleur mornay

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison

Salade de pois chiches

Rôti de veau

Gratin de carottes

Crème anglaise

Madeleine

Tapenade sur toast

Blanquette de colin

Polenta

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Lundi 14 Mars

Mardi 15 Mars

Jeudi 17 Mars

Vendredi 18 Mars

Taboulé d'hiver



Poulet rôti

Petits pois

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Carottes râpées

Saucisse de Toulouse

Purée de pommes de terre

Fromage fouetté

Liégeois vanille



**Salade verte et
pommes granny**

Cappelletis

fromage épinards

**Fourme d'Ambert
à la coupe**

Gâteau à la spiruline Maison



Salade de boulgour et lentilles

Steak haché au jus

Carottes au cumin

Yaourt sucré

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.

Hermione la licorne

MENU VERT
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



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 21 Mars	Mardi 22 Mars	Jeudi 24 Mars	Vendredi 25 Mars
<p>Duo de choux en mayonnaise</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p> Salade de blé au pesto</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Ananas</p>	<p>Salade de farfalles à l'italienne (mozzarella)</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Purée de brocolis</p> <p> Yaourt aromatisé Duo Lozère</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet de merlu sauce curcuma</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 28 Mars	Mardi 29 Mars	Jeudi 31 Mars	Vendredi 1er Avril
<p>Rillettes de porc</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Bourquette du Vercors à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Betteraves</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Coleslaw céleris sauce cocktail</p> <p>Falafels</p> <p>Moulinés d'épinards et croustons</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au cacao Maison</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
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.