

LE MENU DE MON



www.terresdecuisine

Lundi 7 Décembre

Mardi 8 Décembre

Jeudi 10 Décembre

Vendredi 11 Décembre

Cake à l'emmental Maison

Potage de légumes

Coquiflette

Poulet au pot et ses légumes

Saint Félicien du Vercors

à la coupe

Salade de lentilles aux échalotes

Emincé de bœuf mexicain

Œuf dur mayonnaise

Purée de carottes

Tartare

Fruit de saison

/ Raviolis

aux légumes sauce tomate

Petits suisse sucré

Fruit de saison

Compote

Bûche de chèvre à la coupe

Liégeois à la vanille

Mardi 15 Décembre

Taboulé

Jeudi 17 Décembre

Vendredi 18 Décembre

Carottes râpées et dés d'emmental

Lundi 14 Décembre

V

Dahl de lentilles



Rhône-Alpes).

Riz

Jambon blanc

Brocolis mornay

Vache picon

Fruit de saison

Pik et croq

Saumon sauce oseille

Pommes noisette

Clémentine

Gâteau

Salade de pennes aux légumes

Beignets de calamars et citron

Jardinière de légumes

Brie à la coupe

Fruit de saison

Fromage blanc nature (seau)

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie /

Nos charcuteries sont 100% françaises.

<u>Nos pâtes : 95% sont produites en France</u>, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises **régionale**s (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 <u>les fruits et légumes</u> 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.



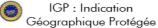








Bio: Produit issu de l'agriculture biologique





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.