



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