

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
	Concombres au fromage blanc Macaronnis bolognaise de bœuf Tartare Compote	Pizza au fromage Emincé de dinde mexicain Galettes de légumes Brie à la coupe Fruit de saison	V Salade verte Ratatouille aux pois chiches et Riz Saint Paulin à la coupe Crème dessert chocolat	Cake aux olives maison Beignets de calamars Purée de courgettes Fromage fouetté Fruit de saison
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Melon Jambon blanc Salade de pommes de terre marco polo Chanteneige Mousse au chocolat	Mais - betteraves Omelette Carottes vichy Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade de boulgour Boulettes de bœuf au jus Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets) Cantadou Fruit de saison	Tomates Rôti de veau Pennes au pesto Crème anglaise Madeleine	Salade de bié parisienne Poisson pané et citron Haricots romano Coulommiers 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 caractéristiques 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

Ingrédients :

- 60 g d'olives un rondelles
- 1 œuf
- 125 g de farine
- 100 ml de lait dans l'arôme
- 10 g d'emmental râpé
- 3 g de levure
- Sel, poivre
- Beurre (pour le moule)

Recette pour 6 personnes

- Préchauffer le four thermostat 6 (180°).
- Mélanger la farine et les œufs pour obtenir un mélange homogène, ajouter l'huile.
- Incorporer les olives à la pâte.
- Ajouter l'emmental râpé et la levure, assaisonner.
- Beurrer le moule.
- Cuire à four chaud pendant 50 minutes.

CAKE AUX OLIVES

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

V 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 alicés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 14 Septembre		Mardi 15 Septembre		Mercredi 16 Septembre		Jeudi 17 Septembre		Vendredi 18 Septembre	
Carottes râpées à la ciboulette	Pâté de campagne	Concombres et dés de brebis	Betteraves	Salade d'avocat et tomates	Carottes râpées à la ciboulette	Poulet rôti	Chipolatas	Raviolis à l'aubergine	Salade d'avocat et tomates
Emincé de bœuf basquaise	Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons)	Bolognaise de thon	Pommes de terre rissolées	Riz	Emincé de bœuf basquaise	(pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons)	Tomme à la coupe	Yaourt sucré	
Semoule	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Compote	Semoule	Gâteau de courgettes et chocolat maison	Gâteau de courgettes et chocolat maison		
Gouda									
Flan caramélisé									
Lundi 21 Septembre		Mardi 22 Septembre		Mercredi 23 Septembre		Jeudi 24 Septembre		Vendredi 25 Septembre	
Salade de crudités et dés de brebis (carottes, concomres, salade)	Salade de lentilles	Salade de farfalle au pesto	Salade de haricots verts	Artichautade sur toast	Salade de crudités et dés de brebis (carottes, concomres, salade)	Roulé au fromage	Bœuf braisé au jus	Filet de merlu sauce basilic	
Colombo de porc	Salade verte	Escalope de dinde	Petits pois	Coquillettes	Colombo de porc	Salade verte	Fromage blanc nature (seau)		
Purée de pommes de terre	Camembert à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes	Bleu à la coupe	Fromage blanc nature (seau)	Purée de pommes de terre	Camembert à la coupe	Fruit de saison		
Compote de pommes du Vigan (poche)	Ananas au sirop	Mabré à découper	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes du Vigan (poche)	Ananas au sirop	Fruit de saison		
Lundi 28 Septembre		Mardi 29 Septembre		Mercredi 30 Septembre		Jeudi 1er Octobre		Vendredi 2 Octobre	
Tomates-mozzarella	Taboulé	Scarole et dés d'emmental	Radis - beurre	Macédoine mayonnaise	Tomates-mozzarella	Axoa de bœuf	Galette de soja	Colin sauce safranée	
Axoa de bœuf	Sauté de poulet au thym	Emincé de bœuf à parisienne	Duo de carottes et pommes de terre		Axoa de bœuf	Blé	Vache picon	Riz	
Blé	Courgettes à la provençale	Pennes	Congolais maison	Bûche de chèvre à la coupe	Blé	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Flan chocolat			Yaourt aromatisé				

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 (Vaudouze et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

L'ACTUALITE DU MOIS

2021 est l'année internationale* des fruits et des légumes

Dès la rentrée, Terres de Cuisine met en avant les fruits et légumes, avec les repas « Nos Super Héros». Des menus végétariens faisant découvrir d'autres façons de consommer ces aliments si sains.

En Septembre, c'est la courgette qui est à l'honneur, dans un gâteau chocolat/courgettes!

*choix de l'ONU



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 à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

⊕ Présence possible de allergènes dans nos plats ⊖ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.