







Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Salade verte Coquiflette Bûche de chèvre à la coupe Compote	Salade de lentilles aux crudités Poulet au pot et ses légumes  Saint Marcellin à la coupe Liégeois à la vanille	Céleris râpés Quenelles sauce aurore  Riz Edam Mousse au chocolat	Œuf dur mayonnaise Emincé de bœuf mexicain Purée de carottes Tartare Fruit de saison	Cake à l'emmental Maison Raviolis au tofu sauce tomate Petits suisse sucré Fruit de saison
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Taboulé Jambon blanc Brocolis mornay Vache picon Fruit de saison	Carottes râpées Curry de pois chiches  Riz Saint Paulin à la coupe Fromage blanc nature (seau)	Salade verte Lasagnes à la bolognaise  Pont l'évêque à la coupe Crème dessert vanille	 Pik et croq Saumon sauce oseille Pommes pin Gâteau Sapin de Noël Chocolats de Noël et clémentine	Salade de penne aux légumes Beignets de calamars et citron Jardinière de légumes Brie 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



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.

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre
<p>Maïs - thon</p> <p>Œufs durs</p> <p>Mouliné d'épinards</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange de crudités (salade, chou blanc, radis)</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Spaghettis</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Terrine de colin</p> <p>Carottes à l'huile d'olives</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Salade Iceberg</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p> <p>Chocolats de Noël et clémentine</p>	<p>FERIE NOËL</p>
Lundi 28 Décembre	Mardi 29 Décembre	Mercredi 30 Décembre	Jeudi 31 Décembre	Vendredi 1er Janvier
<p>Duo de choux en vinaigrette</p> <p>Emincé de veau mexicain</p> <p>Polenta</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pois chiches en salade</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts à l'huile d'olives</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de farfalles italienne</p> <p>Sauté de poulet à la dijonnaise</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS DU JOUR DE L'AN</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Hamburger Maison</p> <p>Frites</p> <p>Brownie</p> <p>Friandises</p>	<p>FERIE JOUR DE L'AN</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.

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingrédients :

- 40 gr de cacao
- 130 gr de crème fraîche 30% de matière grasse
- 150 g de farine
- 240 gr de sucre
- 55 gr de beurre
- 4 gr de levure chimique
- 3 œufs

GATEAU AU CACAO

Recette

1. Fouetter les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter le beurre fondu et la crème. Remuer le tout.
3. Ajouter la farine, le cacao et la levure, préalablement tamisés. Mélanger à nouveau.
4. Beurrer le moule et y verser la préparation.
5. Cuire au four à 170°C, pendant 45 minutes.



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.