



TERRES DE CUISINE

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ville de Paradou

Lundi 6 Décembre

Mardi 7 Décembre

Jeudi 9 Décembre

Vendredi 10 Décembre

Salade verte



Fajitas à l'émincé de dinde

Carottes à l'huile d'olive

Beignet au chocolat

Lasagne

à la bolognaise

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison



Tajine de pois chiches aux potirons



Semoule Fourme d'Ambert à la coupe

Compote

Cake à l'emmental Maison

Beignets de calamars et citron

Purée de brocolis

Fruit de saison

Lundi 13 Décembre

Mardi 14 Décembre

Jeudi 16 Décembre

Vendredi 17 Décembre



Jambon blanc

Grafin de coquillettes



Cantal à la coupe

Compote

Crêpe au fromage

Pot au feu

et ses légumes

Fruit de saison



Mijoté de dinde en robe d'hiver



Pommes pin

Gâteau au chocolat Maison
Chocolats de Noël et Clémentine



Falafels

Raviolis aux potirons

Camembert à la coupe

Compote

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.

Bonnes fêtes de fin d'année!



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.