



TERRES DE
CUISINE

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ville
de
Paradou

Lundi 3 Janvier

Mardi 4 Janvier

Jeudi 6 Janvier

Vendredi 7 Janvier



Pizza au fromage

Omelette

Moulinés d'épinards et croûtons

Fruit de saison



Coleslaw de céleri
en mayonnaise

Jambon blanc

Purée de pommes de terre

Flan chocolat

Emincé de boeuf basquaise

Galettes de légumes

Coulommiers à la coupe

Galette des Rois

Filet de merlu sauce citron

Coquillettes

Saint Marcellin
à la coupe

Fruit de saison

Lundi 10 Janvier

Mardi 11 Janvier

Jeudi 13 Janvier

Vendredi 14 Janvier

Couscous de boulettes de bœuf

et ses légumes

Emmental à la coupe

Compote



Escalope de poulet
sauce forestière

Spaghettis

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Cake au potiron
Maison

Rôti de porc aux olives

Pommes noisette

Fruit de saison



Salade verte

Chili de haricots rouges



Riz

Ramequin de fromage blanc et sucre

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 à 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.

Cake Maison

AU POTIRON

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.

Lundi 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
Gardianne de taureau Gratin de pommes de terre Pont l'évêque à la coupe Compote	 Lasagnes aux épinards Fourme d'Ambert à la coupe Fruit de saison	Soupe de légumes Paupiette de veau Brocolis en gratin Fruit de saison	 Carottes râpées Jaune et orange Beignets de calamars Epi de maïs grillé Flan pâtissier Maison
Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
Salade verte Paleron de bœuf Petits pois - champignons Semoule au lait	 Mitoné de haricots blancs Riz Coulommiers à la coupe Compote	Hachis parmentier Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Taboulé d'hiver Bâtonnets de colin et citron Haricots verts persillés Gâteau à la noix de coco Maison

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 JAUNE
 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.