



TERRES DE
CUISINE

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ville
de
Paradou

Lundi 7 Décembre

Coquiflette

Bûche de chèvre à la coupe

Compote

Mardi 8 Décembre



Poulet façon
poule au pot

et ses légumes



Saint Marcellin
à la coupe

Liégeois à la vanille

Jeudi 10 Décembre

Œuf dur mayonnaise

Emincé de bœuf mexicain

Purée de carottes

Fruit de saison

Vendredi 11 Décembre

Cake à l'emmental Maison

Raviolis



au tofu sauce tomate

Fruit de saison

Lundi 14 Décembre



Carottes râpées
et dés d'emmental

Curry de pois chiches



Riz

Fromage blanc nature
(seau)

Mardi 15 Décembre

Taboulé



Jambon blanc

Brocolis mornay

Fruit de saison

Jeudi 17 Décembre

NOËL



Saumon sauce oseille

Pommes pin

Gâteau Sapin de Noël

Chocolats de Noël et clémentine

Vendredi 18 Décembre

Beignets de calamars et citron

Poêlée 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 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.

L'ACTUALITE DU MOIS



NOUS TE SOUHAITONS
DE JOYEUSES FÊTES
ET
DE BELLES VACANCES



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.