



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



<p>Lundi 15 Novembre</p> <p>Carottes râpées Carbonara Spaghettis Camembert à la coupe Flan caramel</p>		<p>Mardi 16 Novembre</p> <p>Salade verte Parmentier de lentilles à la purée de potirons Emmental à la coupe Fruit de saison</p>		<p>Judi 18 Novembre</p> <p>Macédoine moyonnaise Poulet rôti Pommes noisette Petit suisse sucré Fruit de saison</p>		<p>Vendredi 19 Novembre</p> <p>Mais-betteraves Bâtonnets de colin panés et citron Choux fleurs en gratin Vache picon Gâteau aux marrons Maison</p>	
<p>Lundi 22 Novembre</p> <p>Salade de lentilles Sauté de bœuf au romarin Carottes à l'échalote Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison</p>		<p>Mardi 23 Novembre</p> <p>Salade verte Tariflette Ramequin de fromage blanc et Confiture de myrtilles (pot)</p>		<p>Judi 25 Novembre</p> <p>Quiche aux endives Maison Ravioles au fromage sauce tomate Cantal à la coupe Fruit de saison</p>		<p>Vendredi 26 Novembre</p> <p>Coleslaw moyonnaise Filet de merlu sauce normande Purée de panais Saint Marcellin du Vercors à la coupe Mousse au chocolat</p>	
<p>Lundi 29 Novembre</p> <p>Carottes râpées Mignoné de haricots blancs Riz Bûche de chèvre à la coupe Compote</p>		<p>Mardi 30 Novembre</p> <p>Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry Brocolis morray Camembert à la coupe Fruit de saison</p>		<p>Judi 2 Décembre</p> <p>Mousse de pois chiches au curcuma sur toast Sauté de porc à l'orange Butternut à l'huile d'olive Mimolette Pan cake et confiture d'abricots (pot)</p>		<p>Vendredi 3 Décembre</p> <p>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs) Bolognaise de thon Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison</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 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.

Semaine européenne de la réduction des déchets