

Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
<p><b>V</b> Pizza au fromage</p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Moulinés d'épinards et croûtons</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Coleslaw céleri mayonnaise</b></p> <p> <b>Jambon blanc</b> Sans viande : Marmite du pêcheur</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Flan chocolat</b></p>	<p><b>Maïs aux légumes</b></p> <p>Emincé de boeuf basquaise Sans viande : Hoki sauce basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p> <b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p> <b>Galette des Rois</b></p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>Yaourt sucré fermier du buissonnet</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Couscous de boulettes de bœuf Sans viande : Couscous de pois chiches</p> <p><b>et ses légumes</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p><b>Betteraves</b></p> <p> <b>Escalope de poulet sauce forestière</b> Sans viande : Galette de blé-épinards</p> <p><b>Spaghettis</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Cake au potiron Maison</b></p> <p>Rôti de porc aux olives Sans viande : Merlu sauce tomates</p> <p>Frites</p> <p> <b>Cantal à la coupe</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>V</b> <b>Salade verte</b> et dès de brebis</p> <p><b>Chili de haricots rouges</b></p> <p> <b>Riz</b></p> <p><b>Fromage blanc sucré</b></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.

**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.



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Arc en ciel  
(maternelles)


Lundi 17 Janvier

**Salade de crudités**  
(salade verte, choux, maïs)  
Gardianne de taureau  
Sans viande : *Blanquette de colin*  
**Gratin de pommes de terre**  
  
Fromage fouetté  
**Compote**

Mardi 18 Janvier

**V**  
**Salade de boulgour**  
et lentilles  
**Lasagnes**  
  
aux légumes  
 **Fourme d'Ambert**  
à la coupe  
 **Fruit de saison**

Jeudi 20 Janvier

**Salade de coquillettes**  
parisienne  
Paupiette de veau  
Sans viande : *Omelette*  
**Brocolis en gratin**  
  
Petit suisse sucré  
 **Fruit de saison**

Vendredi 21 Janvier



**Carottes râpées**  
**Jaune et orange**  
Beignets de calamars  
Epi de maïs grillé  
Emmental à la coupe  
**Flan pâtissier Maison**

Lundi 24 Janvier

**Salade verte**  
Paleron de bœuf  
Sans viande : *Omelette*  
**Petits pois - champignons**  
  
Cotentin  
Semoule au lait

Mardi 25 Janvier

**V**  
**Carottes râpées**  
**Mitoné de haricots blancs**  
  
 **Riz**  
Coulommiers à la coupe  
 **Fruit de saison**


Jeudi 27 Janvier

Rillettes de porc  
Sans viande : *Betteraves*  
**Hachis**  
**Parmentier**  
Sans viande : *Parmentier de merlu*  
Bûche de chèvre à la coupe  
 **Fruit de saison**

Vendredi 28 Janvier

**Taboulé d'hiver**  
Bâtonnets de colin et citron  
**Haricots verts persillés**  
Vache picon  
**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.