



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Saint
Canadet
(primaires)

Lundi 3 Janvier

Mardi 4 Janvier

Jeudi 6 Janvier

Vendredi 7 Janvier



Pizza au fromage

Omelette

Moulinés d'épinards et croûtons

Petit suisse sucré



Fruit de saison

Coleslaw céleri
mayonnaise



Jambon blanc

Purée de pommes de terre

Cotentin

Flan chocolat

Maïs aux légumes

Emincé de boeuf basquaise

Galettes de légumes



Pont l'évêque à la coupe



Galette des Rois

Tapenade sur toast

Filet de merlu sauce citron

Coquillettes

Yaourt sucré fermier
du buissonnet



Fruit de saison

Lundi 10 Janvier

Mardi 11 Janvier

Jeudi 13 Janvier

Vendredi 14 Janvier

Carottes râpées

Couscous de boulettes de bœuf

et ses légumes

Crème anglaise

Navette

Betteraves



Escalope de poulet
sauce forestière

Spaghettis

Camembert à la coupe



Fruit de saison

Cake au potiron Maison

Rôti de porc aux olives

Frites



Cantal à la coupe



Fruit de saison



Salade verte
et dès de brebis

Chili de haricots rouges



Riz

Fromage blanc sucré

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

Saint Canadet (primaires)

<p>Lundi 17 Janvier</p> <p>Salade de crudités (salade verte, choux, maïs) Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Compote</p>	<p>Mardi 18 Janvier</p> <p> Salade de boulgour et lentilles Lasagnes aux légumes</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Judi 20 Janvier</p> <p>Salade de coquillettes parisiennes Paupiette de veau</p> <p>Brocolis en gratin</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 21 Janvier</p> <p> Carottes râpées Jaune et orange</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Epi de maïs grillé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan pâtissier Maison</p>
<p>Lundi 24 Janvier</p> <p>Salade verte</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Petits pois - champignons</p> <p>Cotentin</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Mardi 25 Janvier</p> <p> Carottes râpées</p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p> Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Judi 27 Janvier</p> <p>Rillettes de porc</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 28 Janvier</p> <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</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.

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.