

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

TERRES CUISINE

Ville de Aramon

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Laitue	Carottes râpées	Mélange de crudités (batavia, choux rouges, maïs)	Menus Europe Jus d'orange Endives aux dés de gouda	Mousse de pois chiches sur toast
Pamplemousse	Sauté de porc à la crème	Radis-beurre	Paëlla de poulet	Salade mexicaine
Pané de blé et épinards	Spaghettis	Emincé de bœuf à l'indienne		Filet de colin à l'échalote
Potiron à la crème	Tomme à la coupe	Polenta		Haricots verts
Crêpe Bretonne	Liégeois chocolat	Chavroux		Croix de Malte
et coulis de chocolat (Topping chocolat)		Camembert à la coupe	île flottante	Tartare
		Crème dessert caramel		Fruit de saison au choix
		Crème dessert pralinée		
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Maïs-crudités	Salade kouki	Quiche aux poireaux maison
Salade de pommes de terre andalouse	Dahl de lentilles	Macédoine mayonnaise	Radis-beurre	Pépites de colin panées et citron
Steak haché au jus	Riz	Escalope de poulet aux herbes de Provence	Rôti de veau à la moutarde	Carottes à l'huile d'olive
Brocolis mornay	Rondelé	Poêlée d'Hiver (Pommes de terre, Haricots Romano, Champignons)	Pommes noisette	Saint Nectaire
Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe	Crêpe Bretonne	Petit Louis tartine	Fromage fouetté
Petit suisse sucré	Fruit de saison au choix	et coulis de chocolat (Topping chocolat)	Coulommiers à la coupe	Fruit de saison au choix
Fruit de saison au choix			Purées de fruits au choix	
Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Coleslaw	Salade de blé andalouse	Scarole et dés d'emmental	Choux blancs en vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Salade verte	Salade de pois chiches	Feuilles d'épinards en salade et dés d'emmental	Pamplemousse	Céleri rémoulade
Emincé de bœuf mexicain	Merlu sauce ciboulette	Tartiflette	Cordon bleu	Cappelletti au fromage
Semoule	Purée de potiron		Petits pois	Yaourt aux fruits
Saint Bricet	Cantal		Crème anglaise	Yaourt sucré
Saint Marcellin à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes		Tarte au cacao maison	Fruit de saison au choix
Crème renversée	Fruit de saison au choix	Compote au choix		
Flan caramel				
Lundi 24 février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Pizza	Salade verte	Salade de lentilles aux crudités	Carottes râpées	Taboulé
Rôti de porc au jus	Hachis parmentier	Salade de boulgour aux légumes	Mélange de crudités (salade, choux blancs, radis)	Salade de pommes de terre parisienne
Frites	Camembert à la coupe	Blanquette de dinde	Marmite du pêcheur	Œufs durs
Saint Paulin	Fromage blanc aromatisé	Jardinière de légumes	Tortis	Moulinés d'épinards
Vache picon		Edam	Délice d'emmental	Port Salut
Fruit de saison au choix		Petit moulé ail et fines herbes	Bûche de chèvre à la coupe	Rondelé
		Fruit de saison au choix	Flan vanille	Clafoutis poire-chocolat maison
			Crème dessert vanille	

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos fruits :
- Ravioles BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet)
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

LABEL PRODUIT DE BRETAGNE

Le label Produit de Bretagne est né en 1993. Le but de l'association était de donner une impulsion à l'économie bretonne en valorisant les produits de qualité fabriqués dans la région. Le label est ancré dans le territoire breton autour de valeurs qui lui sont attachées : l'éthique, la solidarité, le savoir-faire, la qualité, l'ouverture, le respect des salariés. Aujourd'hui, ce sont 420 entreprises membres de « Produit en Bretagne » qui s'engagent pour le développement économique et culturel de la région.