



TERRES DE CUISINE

# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Tholonet

Lundi 6 Décembre	Mardi 7 Décembre	Jeudi 9 Décembre	Vendredi 10 Décembre
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Fajitas à l'émincé de dinde</p> <p><b>Carottes à l'huile d'olive</b></p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Lasagne à la bolognaise</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>V</b> Tajine de pois chiches aux potirons</p> <p>Semoule &amp; <b>Potirons à la crème</b></p> <p><b>Fourme d'Ambert à la coupe</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Cake à l'emmental Maison</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
<p><b>Jambon blanc</b></p> <p>Gratin de coquillettes &amp; <b>Champignons persillés</b></p> <p><b>Cantal à la coupe</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Noël!</b></p> <p><b>Mijoté de dinde en robe d'hiver</b></p> <p>Pommes pin</p> <p><b>Gâteau au chocolat Maison</b></p> <p>Chocolats de Noël et <b>Clémentine</b></p>	<p><b>V</b> Falafels</p> <p><b>Raviolis aux potirons</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Compote</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.

# Bonnes fêtes de fin d'année!



**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.