LE MENU DE MON RESTAURANT

TERRES DE CUISINE

www.terresdecuisine.fr

Ville de Péage de Roussillon

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Mercredi 3 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
Macédoine sauce cocktail	Carottes râpées	Radis-beurre	Batavia et billes de mozzarella	**Quiche aux poireaux maison**
(V) Cappelletis	Bœuf bourguignon	Emincé de dinde basquaise	* Jambon blanc	Poisson pané et citron
Ricotta-épinards sauce tomate	Riz	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Chou fleur à la crème
Brie à la coupe	Chanteneige	Petit suisse sucré		**Saint Marcellin du Vercors à la coupe**
Fruit de saison	Compote	Beignet chocolat	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
Lundi 8 Mars	**Mardi 9 Mars**	**Mercredi 10 Mars**	**Jeudi 11 Mars**	**Vendredi 12 Mars**
Jus de Pommes	Maïs - betteraves	Salade iceberg	Coleslaw	Salade de haricots verts
Couscous de boulettes de bœuf	(V) Omelette	Filet de colin sauce curry	Rôti de veau	Coquiflette
et ses légumes	Gratin de carottes	Riz	Beignets de chou fleur	au saumon
Yaourt sucré	Crème dessert vanille	Emmental à la coupe	Camembert à la coupe	Tartare
Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison

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.

RIZ DE CAMARGUE IGP

Indication Géographique Protégée

Aux excellentes conditions naturelles pour la culture du riz vient s'ajouter la volonté de l'homme de préserver la Camargue classée « parc naturel ».

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

(V) 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).

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

LE MENU DE MON RESTAURANT

TERRES DE CUISINE

www.terresdecuisine.fr

Ville de Péage de Roussillon

Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Mercredi 17 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
Salade de pommes de terre parisienne	* Pâté de campagne	Taboulé hivernal	NOS SUPER HEROS Salade de pousses d'épinards et pommes granny (V)	Radis-Beurre
Cordon bleu	Spaghettis	Escalope de poulet aux herbes	Parmentier de lentilles corail	Marmite du pêcheur
Brocoli mornay	à la bolognaise	Petits pois	à la purée de carottes	Semoule
Coulommiers à la coupe	Gouda	Cantafrais	Saint Morêt	Bûche de chèvre à la coupe
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	**Gâteau de betteraves - chocolat Maison**	Ananas au sirop
Lundi 22 Mars	**Mardi 23 Mars**	**Mercredi 24 Mars**	**Jeudi 25 Mars**	**Vendredi 26 Mars**
Scarole	Salade de pennes andalouse	Carottes râpées et dès de brebis	Salade de boulgour	(V) Betteraves
* Potée à la tarbaise	Filet de merlu sauce maître d'hôtel	Emincé de bœuf à l'indienne	Poulet rôti	Dhal de lentilles
(saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)	Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)	Polenta	Haricots verts persillés	Riz
Fromage fouetté	**Pont l'évêque à la coupe**		Petit suisse sucré	Camembert à la coupe
Liégeois vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote de pommes du Vigan (poche)	Fruit de saison
Lundi 29 Mars	**Mardi 30 Mars**	**Mercredi 31 Mars**	**Jeudi 1er Avril**	**Vendredi 2 Avril**
Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs)	(V) Salade de farfalles aux légumes	(V) Pizza au fromage	Laitue	Salade de Maïs-thon
Emincé de bœuf mexcain	Wok de riz et pois chiches	Œufs durs	* Emincé de porc sauce au miel	Bâtonnets de colin
Pommes de terre boulangère	aux carottes	Mouliné d'épinards et croûtons	Patates douces	Purée de légumes
Saint Morêt	Bûche de chèvre à la coupe	Vache qui rit	Edam	Coulommiers à la coupe
Fromage blanc nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	**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.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES super- HÉROS DE NOS ASSIETTES

Jeudi

Au dessert, le gâteau de betteraves chocolat fait maison !

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

(V) 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).

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.