

| Lundi 6 Décembre | Mardi 7 Décembre | Mercredi 8 Décembre | Jeudi 9 Décembre | Vendredi 10 Décembre |
|---|---|---|--|--|
| Salade verte et dès d'emmental Fajitas à l'émincé de dinde Carottes à l'huile d'olive Beignet au chocolat | Coleslaw sauce cocktail Tajine de pois chiches aux potirons Semoule Fourme d'Ambert à la coupe Compote | Mais-thon Omelette Haricots verts persillés Madeleine Ramequin de fromage blanc et sucre | Pâté de campagne Lasagnes à la bolognaise Coulommiers à la coupe Fruit de saison | Cake à l'emmental Maison Beignets de calamars et citron Purée de brocolis Cotentin Fruit de saison |
| Lundi 13 Décembre | Mardi 14 Décembre | Mercredi 15 Décembre | Jeudi 16 Décembre | Vendredi 17 Décembre |
| Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs) Jambon blanc * Gratin de coquillettes Cantal à la coupe Crème dessert vanille | Pizza au fromage Pot au feu et ses légumes Yaourt sucré Fruit de saison | Œuf dur mayonnaise Quenelles sauce provençale Riz aux poireaux Petit moulé nature Fruit de saison | Salade de Noël et ses dès de chèvre (batavia, carottes jaunes, radis, kouki) Mijoté de dinde en robe d'hiver Pommes pin Gâteau au chocolat Maison Chocolats de Noël et Clémentine | Falafels Raviolis aux potirons Saint Felicien du Vercors à la coupe Cocktail de fruits au sirop |

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.



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ville de Péage de Roussillon

| Lundi 20 Décembre | Mardi 21 Décembre | Mercredi 22 Décembre | Jeudi 23 Décembre | Vendredi 24 Décembre |
|--|---|---|---|--|
| | | | | |
| Lundi 27 Décembre | Mardi 28 Décembre | Mercredi 29 Décembre | Jeudi 30 Décembre | Vendredi 31 Décembre |
| <p>Betteraves</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Duo de choux en mayonnaise</p> <p>Poulet yassa</p> <p>Pennes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Compote</p> | <p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et Miel (pot)</p> | <p>Jour de l'an !</p> <p>Salade verte</p> <p>Cheeseburger végétal Maison</p> <p>Frites</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p> <p>V</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.