

# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

TERRES CUISINE Ville de Aramon

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Radis - beurre Salade de crudités (salade, chou blanc, céleri, carotte) Tortillas de pommes de terre Jardinière de légumes Crème dessert vanille Crème anglaise Madeleine	<b>Macédoine mayonnaise</b>  <b>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</b>  <b>Yaourt sucré</b>  <b>Fruit de saison</b>	Salade de penne andalouse Salade de pommes de terre ravigote Escalope de poulet au jus Epinards à la crème Cotentin Brie à la coupe Compote au choix	Endives aux dés de gouda Carottes râpées aux dés de gouda Steak haché Frites Crème dessert chocolat Liégeois au chocolat	<b>Quiche aux poireaux maison</b>  Pépites de colin pané aux céréales Carottes persillées Samos Edam Fruit de saison au choix
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade verte Choux rouge en salade Tartiflette Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Poire au sirop Ananas au sirop	Pizza au fromage Colin sauce maître d'hôtel Purée de potiron Saint Brice Gouda Fruit de saison au choix	Carottes râpées Laitue Steak haché sauce pizzaïole Tortis Bleu Cantafrais Flan à la vanille Flan caramel	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade Rôti de veau au jus Galettes de légumes Croix de Malte Cotentin Fruit de saison au choix	Kouki en salade Endives vinaigrette <b>Bolognaise de soja</b> Riz Société crème Camembert à la coupe <b>Gâteau au citron maison</b>
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<b>Cœufs durs mayonnaise</b>  <b>Cappellitis au fromage et épinards sauce tomate</b>  <b>Bûche de chèvre à la coupe</b>  <b>Fruit de saison</b>	Carottes râpées Kouki en salade Saucisse de Toulouse Lentilles Tomme blanche Vache picon Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Taboulé Salade de riz aux légumes Cordon bleu Brocolis mornay Chanteneige Saint Paulin Fruit de saison au choix	Radis crocq sel Sardines à l'huile Filet de hoki sauce normande Blé Saint Moret Mimolette Liégeois vanille Purée de coing	<b>Bâtonnet de mozzarella pané et salade iceberg</b> Jus de pommes <b>Mijoté de dinde en robe d'hiver (marrons et champignons)</b> <b>Pommes pin</b> <b>Sapin chocolat noir</b> <b>Chocolats de Noël et clémentine</b>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises  
Occitanie - Rhône-Alpes

**Nos féculents :**  
- Raviolis BIO du Vaucluse  
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

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

**Les légumes issus de l'agriculture durable :** (a minima)  
- Haricots verts - Épinards  
- 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

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composants.

### L'ACTUALITE DU MOIS

#### TARTE AUX POIREAUX

**Ingrédients :**

- 40gr d'emmental râpé
- 160 gr de crème fraîche
- 160g de lait
- 2 œufs
- 250gr de poireaux
- 3gr de sel
- 1gr de muscade
- 1 pâte à tarte

**Recette**

1. Démarrer le four à 160°C.
2. Faire revenir les poireaux dans du beurre
3. Mélanger le lait, la crème, les œufs, le sel et la muscade.

1. Mettre le mélange dans le fond de tarte
2. Puis les poireaux et le râpée
3. Cuire 45 minutes