

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Mercredi 3 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte </p> <p> Galette bretonne</p> <p>et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé)</p> <p>Chanteneige</p> <p> Crêpe bretonne au sucre</p>	<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Steak haché pizzaïole</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Croix de Malte</p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Mercredi 10 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
<p>Carottes râpées</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Cabrette</p> <p>Fromage blanc (seau)</p>	<p>Mais-thon</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> Crêpe bretonne au sucre</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Chou blanc </p> <p>Nems de Légumes</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau à l'ananas maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vianades** 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.

La chandeleur !

Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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

Communes du Pont du Gard
Egalim

Lundi 15 février	Mardi 16 Février	Mercredi 17 Février	Jeudi 18 Février	Vendredi 19 Février
Pâté de campagne Pot au feu et ses légumes Brie à la coupe Compote	V Salade verte Bolognaise de soja Tortis Crème anglaise Madeleine	Salade de blé méditerranéenne V Omelette Epinards moulinés et croûtons Vache picon Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Yaourt sucré Fruit de saison	Quiche à l'emmental Maison Beignets de calamars et citron Carottes persillées  Saint Marcellin à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 22 Février	Mardi 23 Février	Mercredi 24 Février	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 Février
Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs) Filet de merlu sauce normande Macaronnis Coulommiers à la coupe Flan vanille	Pizza au fromage Saucisse de Strasbourg Purée de panais Gouda Fruit de saison	V Carottes râpées Chili de haricots rouges  Riz Cotentin Fromage blanc aromatisé	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Choux fleur  Livarot à la coupe Tarte au cacao Maison	Salade haricots verts Quenelles sauce aurore Blé Camembert à la coupe 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.

L'ACTUALITE DU MOIS

IGP

(Indication Géographique Protégée)



Label Européen

Désigne les produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés au lieu de production, d'élaboration ou de transformation.



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.