

Lundi 06 Décembre	Mardi 07 Décembre	Mercredi 08 Décembre	Jeudi 09 Décembre	Vendredi 10 Décembre
<p><b>Coleslaw</b></p> <p><b>Tajine de pois chiches au potiron</b></p> <p><b>V Semoule</b></p> <p><b>Carré frais</b></p> <p><b>Flan au chocolat</b></p>	<p>Rosette</p> <p><b>Quenelles gratinées</b></p> <p>à la bolognaise</p> <p>Saint Félicien à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade d'endives et maïs</b></p> <p> <b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Petits pois</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Fromage blanc aromatisé</b></p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Chipolatas</p> <p>Frites</p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Pizza au fromage Maison</b></p> <p>Colin sauce yassa</p> <p> <b>Riz aux carottes</b></p> <p>Kiri</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>
<b>Goûter</b>				
		<p><i>Marbré</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>		
Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Mercredi 15 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
<p><b>Salade verte</b> et croûtons</p> <p> <b>Jambon blanc</b></p> <p><b>Gratin de coquillettes</b></p> <p><b>Saint paulin à la coupe</b></p> <p><b>Crème dessert vanille</b></p>	<p>Bouillon de vermicelles</p> <p>Pot au feu</p> <p><b>et ses légumes</b></p> <p><b>Bleu à la coupe</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Pique-nique</b></p> <p>Salade de riz</p> <p>Pâté de volaille - chips</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade verte</b> et surimi et crevettes</p> <p> <b>Mijoté de dinde en robe d'hiver</b></p> <p>Pommes rosties</p> <p><b>Bûche de Noël Maison</b></p> <p>Chocolat de Noël</p> <p><b>Clémentine</b></p>	<p>Salade de betteraves</p> <p><b>V Cappellettis</b></p> <p>sauce provençale</p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>
<b>Goûter</b>				
		<p><i>Biscuit</i></p> <p><i>Purée de fruits</i></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.



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge**

**Menu végétarien**

**Aide UE** à destination des écoles

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 Signes

Lundi 27 Décembre	Mardi 28 Décembre	Mercredi 29 Décembre	Jeudi 30 Décembre	Vendredi 31 Décembre	
<b>Salade verte</b> Galopin de veau sauce forestière Pommes rosties <b>Bûche de Noël Maison</b> Chocolat de Noël <b>Clémentine</b>	<b>Carottes râpées</b>  Tortellini Ricotta épinards  <b>Comté</b> <b>Fromage blanc aromatisé</b>	Velouté de légumes aux perles Bœuf carottes <b>Riz</b> <b>Brie à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de lentilles</b> Poisson pané et citron <b>Haricots verts - Semoule</b> <b>Camembert à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Hamburger <b>Potatoes Maison</b> Crème anglaise Brownie	
<b>Goûter</b>					
Galettes saint Michel  Purée de fruits	Madeleine  Fruit de saison	Quatre quart  Purée de fruits	Goûter REM  Purée de fruits	Pain - crème de marrons  Fruit de saison	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p><b>NOS APPROVISIONNEMENTS</b></p> <p> <b>Nos Viandes</b> sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).</p> <p> <b>Nos charcuteries</b> sont 100% françaises.</p> <p><b>Nos pâtes</b> : 95% sont produites en France, les labélisées <b>Bio</b> sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).</p> <p> <b>100% de notre Riz</b> est de Camargue, labélisé IGP.</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p> <b>Nos filets de poissons</b> sont 100% MSC, issus de la pêche durable.</p> <p> <b>Nos légumes frais</b> sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.</p> <p><b>Nous privilégions les fruits et légumes</b> issus de l'agriculture durable.</p> <p> <b>Nos fruits</b> sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).</p> <p> <b>Nos compotes</b> sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.</p> </div> <div style="width: 35%; text-align: right;"> <p><b>Bonnes fêtes de fin d'année!</b></p>  </div> </div>					
 <b>Bio</b> : Produit issu de l'agriculture biologique	 <b>IGP</b> : Indication Géographique Protégée	 <b>AOP</b> : Appellation d'Origine Protégée	 <b>Label Rouge</b>	 <b>V</b> Menu végétarien	 <b>Aide UE</b> à destination des écoles
<p><b>L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).</b></p> <p>● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.</p>					