


TERRES DE CUISINE  LE MENU DE MON RESTAURANT  Communauté des communes du Clermontois
www.terresdecuisine.fr

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 1er Septembre	Jeudi 2 Septembre	Vendredi 3 Septembre
			 <p>Raviolis </p> <p>à l'aubergine </p> <p>Camembert à la coupe </p> <p>Purée de pommes </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Marmite du pêcheur </p> <p>Riz</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 6 Septembre	Mardi 7 Septembre	Mercredi 8 Septembre	Jeudi 9 Septembre	Vendredi 10 Septembre
<p></p> <p>Falafels de pois chiches</p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Merlu sauce curry</p> <p>Pommes vapeur </p> <p> Livarat à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Sauté de porc au jus <i>Option sans viande : Colin sauce crème</i></p> <p>Courgettes provençale </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Boeuf braisé à l'échalote <i>Option sans viande : Bolognaise de thon</i></p> <p>Macaronis</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Gâteau au cacao Maison</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.

Gâteau maison AU CACAO

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
Communauté des communes du Clermontois
 www.terresdecuisine.fr

Lundi 13 Septembre Mardi 14 Septembre Mercredi 15 Septembre Jeudi 16 Septembre Vendredi 17 Septembre

<p>Mélange de crudités (carottes, salade, maïs) </p> <p>Jambon blanc Option sans viande : Hoki sauce vierge</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Emincé de veau à l'indienne Option sans viande : Dahl de lentilles</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Saint Paulin à la coupe </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres </p> <p>Paleron de bœuf au jus Option sans viande : Pané fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Merlu sauce paprika</p> <p>Semoule</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Purée de pommes </p>	<p> Mousse de pois chiches sur toast </p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes au fromage frais Gnocchis au basilic</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	--	--	---

Lundi 20 Septembre Mardi 21 Septembre Mercredi 22 Septembre Jeudi 23 Septembre Vendredi 24 Septembre

LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : "Agissons aujourd'hui pour demain"

<p>Emincé de bœuf à la parisienne </p> <p>Option sans viande : Galette de soja</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade niçoise </p> <p> Escalope de poulet aux oignons Option sans viande : Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille </p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Betteraves </p> <p>Hachis parmentier de bœuf à la pomme de terre vitelotte</p> <p>Option sans viande : Parmentier de colin à la purée de pommes de terre vitelotte</p> <p>Gâteau aux myrtilles Maison</p>	<p>Beignets de calamars</p> <p>Aubergines à la tomate</p> <p> Ossau iraty à la coupe</p> <p>Yaourt brassé fraise de Lozère (seau)</p>
---	--	--	--	---

Lundi 27 Septembre Mardi 28 Septembre Mercredi 29 Septembre Jeudi 30 Septembre Vendredi 1er Octobre

<p>Carottes râpées à la ciboulette </p> <p>Filet de colin à l'échalote</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p> Poulet rôti Option sans viande : Galettes de blé - épinards</p> <p>Purée de panais </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Colin sauce citron</p> <p> Riz </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Quiche aux poireaux Maison</p> <p>Emincé de porc basquaise Option sans viande : Colin sauce basquaise</p> <p>Galette de légumes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis</p> <p> Livarot à la coupe</p> <p>Fruit de saison </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.



Développement Durable

Du 20 au 26 septembre

Suivez nous 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.