

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Laitue Pané de blé et épinards Purée de potiron <b>Crêpe Bretonne</b> et coulis de chocolat	Carottes râpées Spaghettis carbonara Tomme blanche Flan vanille	Mélange de crudités (batavia, choux rouges, maïs) Emincé de bœuf à l'indienne Polenta Camembert à la coupe Crème dessert pralinée	<b>Batavia aux dés de gouda</b> <b>Paëlla de poulet</b>  <b>île flottante</b>	<b>REPAS EUROPE</b> Mousse de pois chiches sur toast Filet de colin sauce provençale Poêlée printanière Tartare Clémentine
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Taboulé Steak haché au jus Brocolis mornay Petit suisse sucré Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Dahl de lentilles <b>Riz</b> Emmental à la coupe Fruit de saison	Maïs-crudités Escalope de poulet aux herbes de Provence Poêlée d'Hiver (Pommes de terre, Haricots Romano, Champignons) <b>Crêpe Bretonne</b> et coulis de chocolat	Scarole Rôti de veau à la moutarde Pommes noisette Coulommiers à la coupe Compote	<b>Quiche aux poireaux maison</b> Pépites de colin panées et citron Carottes à l'huile d'olive Fromage fouetté Fruit de saison

### NOS APPROVISIONNEMENTS

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

- Bœuf
- Veau
- Porc

**Nos féculents :**  
 - Raviolis BIO du Vaucluse  
 - 100% de riz de Camargue IGP  
 - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français  
 - Pâtes Torti BIO de Savoie

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

**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

### L'ACTUALITE DU MOIS

#### LABEL PRODUIT DE BRETAGNE

Le label Produit de Bretagne est né en 1993.  
 Le but de l'association était de donner une impulsion à l'économie bretonne en valorisant les produits de qualité fabriqués dans la région.  
 Le label est ancré dans le territoire breton autour de valeurs qui lui sont attachées : l'éthique, la solidarité, le savoir-faire, la qualité, l'ouverture, le respect des salariés.  
 Aujourd'hui, ce sont 420 entreprises membres de « Produit en Bretagne » qui s'engagent pour le développement économique et culturel de la région.



# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lund 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Coleslaw Emincé de bœuf mexicain Semoule  <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Flan caramel	Salade de farfalles andalouse Merlu sauce ciboulette Purée de potiron Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Scarole et dés d'emmental Tartiflette Compote	Choux blancs en vinaigrette Cordon bleu Petits pois Camembert à la coupe <b>Tarte au cacao maison</b>	Betteraves vinaigrette Cappelletti au fromage Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 24 février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Pizza Rôti de porc au jus Choux fleurs à la crème Vache picon Fruit de saison	 <b>Pont l'évêque à la coupe</b> Fromage blanc aromatisé	Salade de lentilles aux crudités Blanquette de dinde Poêlée printanière Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Carottes râpées Marmite du pêcheur Tortis Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Taboulé Œufs durs Moulinés d'épinards Rondelé <b>Clafoutis poire-chocolat maison</b>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes sont françaises

- Occitanie - Rhône-Alpes
- Bœuf
- Veau
- Porc

**Nos féculents :**

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

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

**Nos poissons issus de la pêche durable :**

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- 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

### L'ACTUALITE DU MOIS

#### TARTE AU CACAO MAISON

**Ingrédients :**

- 1 pâte brisée
- 80 gr de cacao pur en poudre
- 170 ml lait
- 4 œufs
- 50 gr de sucre semoule
- 170 ml crème fraîche

**Recette**

- Préchauffer le four à 170°C
- Préparer l'appareil :
  - Blanchir les œufs entiers et le sucre
  - Ajouter la crème et le lait, bien mélanger
  - Ajouter le cacao petit à petit sans cesser de mélanger
- Beurrer et fariner le moule à tarte puis foncer la pâte brisée
- Verser l'appareil dans la pâte
- Mettre au four à 170°C pendant 45 minutes
- Laisser refroidir avant de la servir, peut être accompagnée d'une crème anglaise ou d'une boule de glace