

TERRES DE CUISINE **LE MENU DE MON RESTAURANT** www.terresdecuisine.fr Jonquières Saint Vincent

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
<p><b>Salade verte</b> </p> <p>Pané de blé et épinards</p> <p>Potiron à la crème</p> <p> <b>Crêpe Bretonne</b></p> <p>et coulis de chocolat</p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Sauté de porc à la crème</b></p> <p><b>Spaghettis</b> </p> <p><b>Tomme à la coupe</b></p> <p><b>Liégeois chocolat</b></p>	<p><b>Mélange de crudités</b>  (batavia, choux rouges, maïs)</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p><b>Menus Europe</b></p> <p><b>Endives</b></p> <p> <b>Paëlla</b></p> <p><b>de poulet</b> </p> <p><b>Gouda</b> </p> <p><b>île flottante</b></p> <p></p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Filet de colin à l'échalote</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tartare</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p><b>Taboulé</b> </p> <p><b>Steak haché au jus</b></p> <p><b>Brocolis mornay</b></p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b> </p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p><b>Escalope de poulet aux herbes de Provence</b> </p> <p><b>Poêlée d'Hiver</b>  (Pommes de terre, Haricots Romano, Champignons)</p> <p> <b>Crêpe Bretonne</b></p> <p>et coulis de chocolat</p>	<p><b>Pamplemousse</b> </p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Quiche aux poireaux maison</p> <p>Pépites de colin panées et citron</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

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

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

**Nos féculents :**

- Ravioles 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 composants.

**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.

**TERRES DE CUISINE**  **LE MENU DE MON RESTAURANT**  **Jonquières Saint Vincent**  
www.terresdecuisine.fr

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

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

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

**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 composants.*

**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**

**TARTE AU CACAO MAISON**

**Recette**

**Ingédients :**  
 - 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**  
 1. Préchauffer le four à 170°C  
 2. 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  
 3. Beurrer et fariner le moule à tarte puis foncer la pâte Brisée  
 4. Verser l'appareil dans la pâte  
 5. Mettre au four à 170°C pendant 45 minutes  
 6. Laisser refroidir avant de la servir, peut être accompagnée d'une crème anglaise ou d'une boule de glace