



Primaire  
Aigues Vives

# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



Communauté de Communes  
Rhôny - Vistre - Vidourle

Lundi 07 Décembre	Mardi 08 Décembre	Mercredi 09 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
<b>Carottes râpées</b> Colombo de colin / Blé pilaf	Pot au feu <b>Omelette aux pommes de terre</b>	Chou chinois Spaghettis à la carbonara <i>Spaghettis sauce fromagère</i>	Beignets de calamar et citron / Haricots verts à l'huile d'olive	<b>V</b> <b>Salade verte</b> Parmentier de lentilles corails / <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Yaourt sucré</b>
Crème anglaise	 <b>Chaource à la coupe</b>  <b>Saint Marcellin à la coupe</b>	<b>Crème dessert à la vanille</b>	 <b>Bleu à la coupe</b> <b>Saint Paulin à la coupe</b>	
Pompon au chocolat Madeleine	 <b>Fruit de saison</b> <b>au choix</b>		 <b>Fruit de saison</b> <b>au choix</b>	
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
<b>V</b> Kouki Chili végétarien /  <b>Riz de Camargue</b>	Emincé de bœuf à la parisienne <i>Terrine de colin</i> Carottes sautées	Rôti de porc aux herbes de Provence <i>Hoki sauce curry</i> <b>Purée de potiron</b>	Filet de colin meunière et citron / Brocolis à la crème	Mâche et gougères au comté Filet de saumon au beurre citronné / Pommes pin
<b>Liégeois au chocolat</b> <b>Flan au caramel</b>	 <b>Saint nectaire à la coupe</b> <b>Pont L'Eveque à la coupe</b>		 <b>Brie à la coupe</b> <b>Camembert à la coupe</b>	<b>Gâteau Sapin de Noël</b>
	 <b>Fruit de saison</b> <b>au choix</b>	Petits suisses aromatisés Palmito	 <b>Fruit de saison</b> <b>au choix</b>	Père Noël en chocolat et <b>Clémentine</b>
Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre
<b>V</b> <b>Coleslaw</b> Cappellettis sauce tomate / Crème dessert au caramel	Cari de Colin / Gratin de choux fleur / Emmental à la coupe  <b>Fruit de saison</b>	Feuilleté au fromage et <b>laitue</b>  <b>Sauté de poulet</b> sauce forestière <i>Saumon sauce oseille</i> Pommes duchesse / <i>Coeur coulant chocolat</i> Papillotes au caramel et <b>Clémentine</b>	/ / / / /	<b>FERIE</b>  <b>NOEL</b>

### 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

### LABEL ROUGE

Le label Rouge est un label national, il garantit un produit de qualité supérieure. À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit **Label Rouge** doit répondre aux exigences définies dans un **cahier des charges**, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), un organisme indépendant.

Dans le cas des volailles : L'alimentation doit être constituée de 100% de végétaux dont minimum de 75% de céréales. Elles sont élevées en plein air ou en liberté. L'espace est calculé et adapté en fonction des tailles et des espèces. Pour une chair plus ferme et plus gouteuse, la durée d'élevage est plus longue. La sécurité sanitaire est contrôlée à toutes les étapes de la production.

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

Alternative sans viande

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.