

Lundi 4 Octobre

Taboulé
Cordon bleu
Haricots verts persillés
Petit suisse sucré
fruit de saison

Mardi 5 Octobre

Duo de choux en mayonnaise
Filet de merlu sauce aurore
 Riz
Emmental à la coupe
Flan vanille

Jeudi 7 Octobre

Pâté de campagne
Lasagnes à la bolognaise
Camembert à la coupe
Compote

Vendredi 8 Octobre

Tomates
Tortilla de pommes de terre
Carottes à l'huile d'olive
Petit moulé nature
Gâteau à la noix de coco Maison

Lundi 11 Octobre



LA SEMAINE DU GOÛT : *A la découverte des épices*



Tapenade sur toast
Poulet à la vanille
 Riz aux petits légumes

Gouda

Pomme au four à la cannelle



Carottes râpées à l'orange
Tajine de pois chiches aux potirons
et sa semoule
Pain d'épices

Ramequin de fromage blanc et sucre

Salade de maïs et betteraves
Curry rouge de bœuf à la coco
Courgettes persillées
Yaourt sucré

Gâteau à la Fève de Tonka Maison

Salade verte et sa vinaigrette au curcuma
Mitoné de poisson sauce safranée
Spaghettis
Coulommiers à la coupe
Crème renversée

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.

Découverte des épices !

LES 13 ET 15 OCTOBRE DÈS 18H

Participez au jeu quizz

SUR LA PAGE FACEBOOK

@TERRESDECUISINE.FR



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.

Lundi 18 Octobre	Mardi 19 Octobre	Jeudi 21 Octobre	Vendredi 22 Octobre
<p>V</p> <p>Salade de blé parisienne</p> <p>Œufs durs</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Madeleine</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Cake à l'emmental Maison</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 25 Octobre	Mardi 26 Octobre	Jeudi 28 Octobre	Vendredi 29 Octobre
<p>Jus de pomme</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Merlu sauce maître d'hôtel</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V</p> <p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Cappelletti ricotta épinards</p> <p>sauce tomates</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>HALLOWEEN!</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Hot dog de volaille maison</p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Smarties</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 à 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.

Cake maison à l'emmental

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.