



**TERRES DE
CUISINE**

INFOS MENU

NOVEMBRE 2022

NOUVEAU !

Evaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine



Votre avis nous intéresse !

ANIMATION

LES MENUS ENCHANTÉS

Jeudi 10 Novembre



LE MENU DRACULA

- Pur jus de raisin
- Gratin monstrueux de gnocchis aux lardons
- Mimolette
- Notre cake vert à la pistache

ANIMATION

LA SEMAINE EUROPÉENNE DE RÉDUCTION DES DECHETS

lundi 21 au vendredi 25 novembre

PRIORITÉ AUX EMBALLAGES COLLECTIFS

- 1 produit par jour en conditionnement collectif

JEU CONCOURS "MON AFFICHE ANTI GASPI"

- Les convives proposent un dessin sur la thématique



FACILITER LE SERVICE



COUPE ÎLE FLOTTANTE

- Verser la crème anglaise dans un bol et y déposer un morceau de blanc en neige caramélisé dessus
- 1 barquette de blanc en neige pour 8 enfants

NOUVELLES RECETTES

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !

- NOTRE CAKE À LA PISTACHE
- NOTRE CAKE À L'EMMENTAL
- GRATIN DE TORTELLINIS À LA MOZZARELLA





Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p> Salade de riz IGP mexicaine Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème Camembert à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>MENU DRACULA</p> <p>Pur Jus de raisin Gratin monstrueux de gnocchis et aux lardons Mimolette</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Emmental</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Mousse de pois chiche au curcuma sur toast</p> <p> Raviolis Bio au potimarron</p> <p>Petit moulé</p> <p> Fruit Bio de saison</p>

100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP

Le menu enchanté

Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 21 Novembre

Mardi 22 Novembre

Jeudi 24 Novembre

Vendredi 25 Novembre



LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"



Carottes Bio râpées

Et dès de brebis

Dhal de lentilles

Riz IGP

Coupe Île flottante

Taboulé d'hiver

Steak haché

Haricots verts Bio à l'origan

Camembert à la coupe



Fruit Bio de saison

Salade verte Bio

Tartiflette

Ramequin de fromage blanc Local

Confiture de fraise

Betteraves Bio en salade

Beignets de calamars et citron

Choux fleur Bio mornay

Vache picon

Notre gâteau à la fève de tonka

Lundi 28 Novembre

Mardi 29 Novembre

Jeudi 1er Décembre

Vendredi 2 Décembre

Salade de boulgour

Loubia de veau aux haricots blancs

Purée de potirons Bio

Bûche de chèvre à la coupe

Compote Bio

Rillettes de porc

Gratin de Tortellinis

à la mozzarella

Petit suisse sucré



Fruit Bio de saison



Notre Cake à l'emmental

Œuf dur Bio

Epinards Bio moulinés et croûtons

Fromage fouetté



Fruit Bio de saison

Carottes Bio Râpées

Jambon blanc Label rouge

Coquillettes en gratin

Coulommiers à la coupe

Flan caramel



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Semaine européenne de la réduction des déchets



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.