

Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Mercredi 6 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
Taboulé	Duo de choux en mayonnaise	V Salade de blé et lentilles aux légumes		V
Cordon bleu	Filet de merlu sauce aurore	Quenelles sauce tomates	Lasagnes à la bolognaise	Tortilla de pommes de terre
Haricots verts persillés	Riz	Courgettes à l'huile d'olive	Camembert à la coupe	Carottes à l'huile d'olive
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Compote	Petit moulé nature
				Gâteau à la noix de coco Maison
Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Mercredi 13 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices				
	V Carottes râpées à l'orange			Salade verte et sa vinaigrette au curcuma
Poulet à la vanille	Tajine de pois chiches aux potirons	Hachis parmentier de bœuf	Curry rouge de bœuf à la coco	Mitonné de la mer sauce safranée
Riz aux petits légumes	et sa semoule	à la patate douce et paprika	Courgettes persillées	Spaghettis
Gouda	Pain d'épices	Pont l'évêque à la coupe	Yaourt sucré	
Pomme au four à la cannelle		Fruit de saison	Gâteau à la Fève de Tonka Maison	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	Mercredi 20 Octobre	Jeudi 21 Octobre	Vendredi 22 Octobre
<p>V Salade de blé parisienne Œufs durs</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p> Livarot à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Compote</p>	<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake à l'emmental Maison</p> <p>Poisson frais sauce citron (selon arrivage)</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Marron suisse</p>
Lundi 25 Octobre	Mardi 26 Octobre	Mercredi 27 Octobre	Jeudi 28 Octobre	Vendredi 29 Octobre
<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 échalote</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte I</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Polenta</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>V Cappelletti ricotta épinards sauce tomates</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>HALLOWEEN!  Carottes râpées Hot dog de volaille maison Frites</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 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.

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.