

Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
Taboulé Cordon bleu Haricots verts persillés Petit suisse sucré Fruit de saison	Duo de choux en mayonnaise Filet de merlu sauce aurore Riz Emmental à la coupe Flan vanille	Rosette Lasagnes à la bolognaise Camembert à la coupe Compote	Tomates Tortillas de pommes de terre Carottes persillées Petit moulé nature Gâteau à la noix de coco Maison
Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 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 Fromage blanc nature (seau) et sucre	Salade de maïs et betteraves Curry rouge de bœuf à la coco Beignets de courgettes Yaourt sucré Gâteau à la fèves de Tonka Maison	Salade verte et sa vinaigrette au curcuma Mitonné de la mer 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



Salade de blé
parisienne
Œufs durs

Mouliné d'épinards et croûtons

Crème anglaise

Madeleine

Concombres vinaigrette
Saucisse de Toulouse
Lentilles

Saint Félicien du Vercors
à la coupe

Fruit de saison

Coleslaw mayonnaise
Emincé de veau basquaise
Pommes noisette
Bûche de chèvre à la coupe

Mousse au chocolat

Cake à l'emmental Maison
Poisson pané et citron
Purée de potirons
Cotentin

Fruit de saison

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.