

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.