





Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
Pâté de campagne Gratin de pâtes à la tomate et mozzarella Cotentin nature Fruit Bio de saison	 Taboulé Omelette Bio Ratatouille Bio Saint Nectaire AOP Fruit Bio de saison	Notre cake mimolette Jambon blanc Label Rouge Purée de carottes Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Filet de merlu MSC sauce basilic Blé Edam Ramequin fromage blanc et sucre
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : La folle cuisine du Petit Léon 			
Salade de pommes de terre artichauts Bolognaise de bœuf à l'origan et échalote Gnocchis Emmental Fruit Bio de saison	 Salade de panais et carottes jaunes râpées en mayonnaise Curry de lentilles et chou frisé Riz IGP Cabrette Cocktail Bio de fruits au sirop	Concombres Bio - maïs Tajine de veau à la Rhubarbe Semoule Cantal AOP Notre gâteau à la spiruline	Salade penne au pesto Marmite de saumon MSC oseille Beignets de salsifis Petit beurre Ramequin de fromage blanc local et gelée de coing



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La folle cuisine !

LE 14 OCTOBRE DÈS 18H
 Participez au jeu quizz
 SUR LA PAGE FACEBOOK
 @TERRESDECUISINE.FR






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**

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



Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux oignons</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan vanille</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

C'est de saison!
 Suivez-nous sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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

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