

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

Flan vanille

Rosette

Lasagnes à

la bolognaise

Camembert

**Compote**

**Tomates**



Tortillas de pommes de terre

Carottes à l'huile d'olive

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

Ramequin de fromage blanc et sucre

Salade de maïs et betteraves

Curry rouge de bœuf à la coco

**Courgettes persillées**

Yaourt sucré

**Gâteau à la fèves de Tonka Maison**

**Salade verte et sa vinaigrette au curcuma**

Mitoné de la mer sauce safranée

Spaghettis

Délice d'emmental

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
<p><b>V</b></p> <p>Salade de blé parisienne</p> <p>Œufs durs</p> <p><b>Mouliné d'épinards et croûtons</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Coleslaw mayonnaise</b></p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cabrette</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Cake à l'emmental Maison</b></p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit de saison</b></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.