

Lundi 4 Octobre

Mardi 5 Octobre

Jeudi 7 Octobre

Vendredi 8 Octobre

Taboulé



Rôti de dinde

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

Pâté de campagne

Lasagnes à

la bolognaise

Camembert à la coupe



Fruit de saison



Tomates

Omelette

Carottes à l'huile d'olive



Chaource à la coupe

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

Pommes cuites à la cannelle



Carottes râpées à l'orange

Tajine de pois chiches aux potirons

et sa semoule

Pain d'épices



Fruit de saison

Salade de maïs et betteraves

Curry rouge de bœuf à la coco

Courgettes persillées

Bûche de chèvre à la coupe

Gâteau à la Fève de Tonka Maison

Salade verte

et sa vinaigrette au curcuma
Mitonné de la mer
sauce safranée

Spaghettis

Coulommiers à la coupe



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.

Découverte des épices !

LES 13 ET 15 OCTOBRE DÈS 18H

Participez au jeu quizz

SUR LA PAGE FACEBOOK

@TERRESDECUISINE.FR



LA SEMAINE DU GOÛT



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