

Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Mercredi 6 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Duo de choux en mayonnaise</p> <p>Filet de merlu sauce aurore</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de blé et lentilles</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Courgettes à l'huile d'olive</p> <p> Livarot à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rosette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p> Tomates</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</p>

Lundi 11 Octobre Mardi 12 Octobre Mercredi 13 Octobre Jeudi 14 Octobre Vendredi 15 Octobre

LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices

<p>Tapenade sur toast</p> <p>Poulet à la vanille</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Pomme au four à la cannelle</p>	<p> Carottes râpées à l'orange</p> <p>Tajine de pois chiches aux potirons et sa semoule</p> <p><u>Pain d'épices</u></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de tomates, petits pois et fèves au cumin</p> <p>Hachis parmentier de bœuf à la patates douces et paprika</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de maïs et betteraves</p> <p>Curry rouge de bœuf à la coco</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau à la fèves de Tonka Maison</p>	<p>Salade verte et sa vinaigrette au curcuma</p> <p>Mitoné de la mer sauce <u>safranée</u></p> <p>Spaghettis</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>
--	---	---	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vian**des 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




Aide UE à destination des écoles

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	Mercredi 20 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>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</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>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Pommes vapeurs</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> Livarot à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 25 Octobre	Mardi 26 Octobre	Mercredi 27 Octobre	Jeudi 28 Octobre	Vendredi 29 Octobre
<p>Jus de pommes</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Merlu sauce maître d'hôtel</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Polenta</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>V</p> <p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Cappelletis ricotta épinards sauce provençale</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>HALLOWEEN!</p> <p> Carottes râpées</p> <p>Hot dog de volaille maison</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Gourmandise d'Halloween</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



Aide UE à destination des écoles

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.