

Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
<p>Taboulé</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux en mayonnaise</p> <p>Filet de merlu sauce aurore</p> <p> Riz</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Lasagnes à la bolognaise Maison</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p> Omelette</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p> Chaource à la coupe</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</p>
Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
<p> LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices </p>			
<p> Poulet à la vanille</p> <p> Riz aux petits légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Pommes cuites à la cannelle</p>	<p> Carottes râpées à l'orange</p> <p>Tajine de pois chiches aux potirons et sa semoule</p> <p>Pain d'épices</p>	<p>Curry rouge de bœuf à la coco</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau à la Fève de Tonka Maison</p>	<p>Salade verte et sa vinaigrette au curcuma</p> <p>Mitonné de la mer sauce safranée</p> <p>Spaghettis</p> <p>Crème renversée</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.

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