






Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Mercredi 6 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
<p>Taboulé</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres</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 aux légumes</p> <p>Quenelles sauce tomates</p> <p>Courgettes à l'huile d'olive</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Compote</p>	<p>Rosette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise Maison</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Banane </p>	<p> Tomates</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p> Chaurce 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>Gouda</p> <p>Pommes cuites à la cannelle</p>	<p> Carottes râpées à l'orange</p> <p>Tajine de pois chiches aux potirons</p> <p>et sa semoule</p> <p>Pain d'épices</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</p> <p>à la patate douce et paprika</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de maïs et betteraves</p> <p>Curry rouge de bœuf à la coco</p> <p>Courgettes persillées - Blé</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>Coulommiers à la coupe</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.

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 Salade de blé parisienne</p> <p>Œufs durs</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Yaourt à la grecque</p>	<p>Salade verte</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>
Lundi 25 Octobre	Mardi 26 Octobre	Mercredi 27 Octobre	Jeudi 28 Octobre	Vendredi 29 Octobre
<p>Jus de pomme</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Merlu sauce échalote</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Polenta</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>V Macédoine sauce cocktail</p> <p>Cappelletti ricotta épinards</p> <p>sauce tomates</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hot dog de volaille maison</p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Smarties</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.