

Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Mercredi 6 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 à la coupe Flan vanille	Salade de blé et lentilles Quenelles sauce tomate Courgettes à l'huile d'olive Vache qui rit Fruit de saison	* Pâté de campagne Lasagnes à la bolognaise Camembert à la coupe Compote	Tomates Tortillas de pommes de terre Carottes persillées Petit moulé nature Gâteau à la noix de coco Maison
Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Mercredi 13 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
<b>LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices</b>				
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 tomates, fèves et haricots vert au cumin Hachis parmentier de bœuf à la patates douces et paprika Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison	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 Mitonné de la mer sauce safranée Spaghettis Coulommiers à la coupe 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

@TERRESEDCUISINE.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	Mercredi 20 Octobre	Jeudi 21 Octobre	Vendredi 22 Octobre
<p><b>V</b> 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><b>Saint Félicien du Vercors à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Pilons de poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote</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><b>Cake à l'emmental Maison</b></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 pommes</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p><b>Saint Paulin à la coupe</b></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 dès d'emmental</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Polenta</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>V</b> Macédoine sauce cocktail</p> <p><b>Raviolis à l'aubergine sauce tomate</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>HALLOWEEN!</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Hot dog de volaille maison</p> <p>Frites</p> <p>Crème desert vanille</p> <p>Gourmandise</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.