

Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Mercredi 6 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
<p><b>Taboulé</b></p> <p> <b>Rôti de dinde</b></p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Duo de choux en mayonnaise</b></p> <p>Filet de merlu sauce aurore</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Flan vanille</p>	<p> <b>Salade de blé et lentilles aux légumes</b></p> <p><b>Quenelles sauce tomates</b></p> <p><b>Courgettes à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Lasagnes à la bolognaise</b></p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p> <b>Omelette</b></p> <p><b>Carottes à l'huile d'olive</b></p> <p> <b>Chource à la coupe</b></p> <p><b>Gâteau à la noix de coco Maison</b></p>
Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Mercredi 13 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
<p> <b>LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices</b> </p>				
<p> <b>Poulet à la vanille</b></p> <p> <b>Riz aux petits légumes</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Pommes cuites à la cannelle</b></p>	<p> <b>Carottes râpées à l'orange</b></p> <p><b>Tajine de pois chiches aux potirons et sa semoule</b></p> <p>Pain d'épices</p>	<p>Hachis parmentier de bœuf à la patate douce et paprika</p> <p> <b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Curry rouge de bœuf à la coco</b></p> <p><b>Courgettes persillées</b></p> <p><b>Yaourt sucré</b></p> <p><b>Gâteau à la Fève de Tonka Maison</b></p>	<p><b>Salade verte et sa vinaigrette au curcuma</b></p> <p>Mitonné de poisson sauce safranée</p> <p><b>Spaghettis</b></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**

**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	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>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>Compote</p>	<p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Pommes vapeur</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>Fruit de saison</p>
Lundi 25 Octobre	Mardi 26 Octobre	Mercredi 27 Octobre	Jeudi 28 Octobre	Vendredi 29 Octobre
<p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Merlu sauce échalote</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Polenta</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>V</b> Cappelletti ricotta épinards</p> <p>sauce tomates</p> <p> Ossau iraty à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>HALLOWEEN!</b> Carottes râpées</p> <p>Hot dog de volaille maison</p> <p>Chips</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

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.