


Lundi 4 Octobre

Mardi 5 Octobre


Jeudi 7 Octobre

Vendredi 8 Octobre

Taboulé
Cordon bleu
Sans viande : Nuggets de blé
Haricots verts persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Duo de choux en mayonnaise
Filet de merlu sauce aurore
 **Riz**
Emmental à la coupe
Flan vanille

Pâté de campagne
Sans viande : coupelle de morue
Lasagnes à bolognaise
Sans viande : Raviolis à l'emmental
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


Jeudi 14 Octobre


Vendredi 15 Octobre



LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices




Tapenade sur toast
Poulet à la vanille
Sans viande : Hoki 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 maïs et betteraves
Curry rouge de bœuf à la coco
Sans viande : Filet de colin sauce curry rouge
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

@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.



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Les Roches de Condrieu

Lundi 18 Octobre

Mardi 19 Octobre

Jeudi 21 Octobre

Vendredi 22 Octobre



Salade de blé parisienne

CŒufs durs

Mouliné d'épinards et croûtons

Crème dessert vanille

Madeline

Concombres vinaigrette

Saucisse de Toulouse

Sans viande : Galettes de soja

Lentilles

Saint Félicien du Vercors à la coupe

Fruit de saison

Coleslaw mayonnaise

Emincé de veau basquaise

Sans viande : Merlu sauce basquaise

Pommes noisette

Bûche de chèvre à la coupe

Mousse au chocolat

Cake à l'emmental Maison

Poisson pané et citron

Purée de potirons

Cotentin

Fruit de saison

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.