

Lundi 4 Octobre

Mardi 5 Octobre

Jeudi 7 Octobre

Vendredi 8 Octobre

Taboulé

Cordon bleu

Haricots verts persillés

Fruit de saison

Duo de choux en mayonnaise

Filet de merlu sauce aurore



Riz

Flan vanille

Lasagnes à

la bolognaise

Camembert à la coupe

Compote



Tortilla de
pommes de terre
Carottes à l'huile d'olive

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



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

Curry rouge de bœuf à la coco

Courgettes persillées

Yaourt sucré

Gâteau à la Fève de Tonka Maison

Salade verte

et sa vinaigrette au curcuma
Mitonné de la mer
sauce safranée

Spaghettis

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 à 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.

 **TERRES DE CUISINE**

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ecole Notre Dame du Sacré Coeur Courthézon

Lundi 18 Octobre

Mardi 19 Octobre

Jeudi 21 Octobre

Vendredi 22 Octobre



Salade de bié

narisianna

Cœufs durs

Mouliné d'épinards et croûtons

Crème dessert vanille

Saucisse de Toulouse

Lentilles

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Emincé de veau basquaise

Pommes noisette

Bûche de chèvre à la coupe

Mousse au chocolat

Cake à l'emmental Maison

Poisson pané et citron

Purée de potirons

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.