

| Lundi 4 Octobre | Mardi 5 Octobre | Mercredi 6 Octobre | Jeudi 7 Octobre | Vendredi 8 Octobre |
|--|---|---|---|---|
| Taboulé Rôti de dinde 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 aux légumes Quenelles sauce tomates Courgettes à l'huile d'olive Saint Paulin Fruit de saison | Rosette Lasagnes à la bolognaise Camembert à la coupe Compote | Tomates Omelette Carottes à l'huile d'olive Chaource à la coupe Gâteau à la noix de coco Maison |
| Lundi 11 Octobre | Mardi 12 Octobre | Mercredi 13 Octobre | Jeudi 14 Octobre | Vendredi 15 Octobre |
| LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices | | | | |
| Tapenade sur toast Poulet à la vanille Riz aux petits légumes Gouda Pommes cuites 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 Fève 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





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

Communes du Pont du Gard
Egalim

| Lundi 18 Octobre | Mardi 19 Octobre | Mercredi 20 Octobre | Jeudi 21 Octobre | Vendredi 22 Octobre |
|--|--|--|---|--|
| <p>V Salade de blé parisienne 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>Livarot 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>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>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>Potage de légumes</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf 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</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Polenta</p> <p>Chaource à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>V Macédoine sauce cocktail</p> <p>Cappelletti ricotta épinards sauce tomates</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>HALLOWEEN! 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.



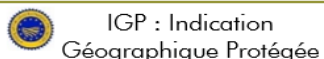
Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



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



L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

L'ensemble de nos plats sont cuisines 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.