

Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
<p>Pâté de campagne</p> <p>Gratin de pâte à la tomate et mozzarella</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake mimolette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Filet de merlu MSC sauce basilic</p> <p>Blé</p> <p>Ramequin fromage blanc et sucre</p>
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : La folle cuisine du Petit Léon 			
<p>Salade de pommes de terre artichauts</p> <p>Bolognaise de bœuf à l'origan et échalote</p> <p>Gnocchis</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de panais et carottes jaunes râpées en mayonnaise</p> <p>Curry de lentilles et chou frisé</p> <p>Riz IGP</p> <p>Cocktail Bio de fruits au sirop</p>	<p>Concombres Bio - maïs</p> <p>Tajine de veau à la Rhubarbe</p> <p>Semoule</p> <p>Notre gâteau à la spiruline</p>	<p>Salade penne au pesto</p> <p>Marmite de saumon MSC oseille</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Ramequin de fromage blanc local et gelée de coing</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La folle cuisine !

LE 14 OCTOBRE DÈS 18H

Participez au jeu quizz SUR LA PAGE FACEBOOK @TERRESECUISINE.FR




● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Lentilles</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Steak haché</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan vanille</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

C'est de saison!

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
Menu végétarien

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.