TERRES DE CUISINE

MON MENU

www.terresdecuisine.fr

Lundi 31 Août	Mardi 1er Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre	Samedi 5 Septembre	Dimanche 6 Septembre
Salade de pommes de terre andalouse	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage	Scarole	Cake aux olives maison	Tomates vinaigrette	Soupe au pistou
Merlu sauce cari	Macaronnis	Emincé de dinde mexicain	Bœuf braisé à l'échalote	Lamelles d'encornets persillées	Merguez	Côte de porc
Poêlée de légumes (carottes, courgettes, navets)	bolognaise de bœuf	Haricots beurres	Duo de **riz** et pois chiches	Purée de courgettes	Lentilles blondes	Tian de légumes
Petit moulé ail et fines herbes	Tartare	Brie	Emmental	Fromage fouetté	Mimolette	**Comté**
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Pâtisserie
Potage à la tomate	Velouté de courgettes	Soupe de poisson	Velouté de petits pois	Velouté dubarry	Velouté de blettes	Velouté de laitue
Yaourt sucré	Marron Suisse	Fromage blanc aromatisé	Faisselle	Fromage blanc sucré	Crème dessert caramel	Semoule au lait
Lundi 7 Septembre	**Mardi 8 Septembre**	**Mercredi 9 Septembre**	**Jeudi 10 Septembre**	**Vendredi 11 Septembre**	**Samedi 12 Septembre**	**Dimanche 13 Septembre**
Crêpe aux champignons	Melon	Salade de boulgour	Tomates vinaigrette	Salade de riz parisienne	Salade de crudité	Poivrons marinés
Omelette	Jambon blanc	Boulettes de bœuf au jus	Rôti de veau	Hoki sauce vierge	Paleron de bœuf sauce poivre	Parmentier de carnard
Carottes vichy	Salade de pommes de terre marco polo	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots, navets)	Pennes au pesto	Haricots romano	Polenta	à la purée de céleris
Saint Paulin	Chanteneige	Cantadou	Edam	Camembert	Philadelphia	Tomme blanche
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Faisselle	Pâtisserie
Bouillon de vermicelles	Potage à la tomate	Potage de lentilles	Velouté de brocolis	Soupe à l'oignon	Potage de julienne de légumes	Velouté d'épinards
Petits suisses aromatisés	Yaourt aux fruits	Crème dessert café	Flan au caramel	Mousse au citron	Fromage blanc à la vanille	Petits suisses natures

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Saumonette

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte - Courgette
- Potiron - Courge
- Potimarron...

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

MON MENU

www.terresdecuisine.fr

Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre	Samedi 19 Septembre	Dimanche 20 Septembre
Carottes râpées à la ciboulette	Pâté de campagne - cornichon	Concombres vinaigrette	Céleri rémoulade	côté BISTROT Poireaux mimosa	Salade strasbourgeoise	Feuilles d'épinards en salade
Emincé de bœuf basquaise	Poulet rôti	Bolognaise de thon	Saucisse de Toulouse	Saumonette aux amandes	Steak haché de porc au jus	Tripes de bœuf sauce madère
Semoule	Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots, carottes, oignons)	Riz	Pommes de terre boulangère	Raviolis à l'aubergines	Choux de Bruxelles à la crème	Tortis
Gouda	Saint Morêt	Emmental	Rondelé aux noix	Fol Epi	Pavé demi sel	Croix de Malte
Flan caramel	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Gâteau de courgettes et chocolat maison	Fruit de saison	Île flottante
Velouté de betteraves	Potage de pois cassés	Velouté de courgettes	Velouté de potiron	Potage de carottes	Potage de céleris	Potage de poireaux et pommes de terre
Yaourt sucré	Fromage blanc sur coulis de fruits	Petits suisses sucrés	Crème dessert praliné	Faisselle	Liégeois chocolat	Mousse au café

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre	Samedi 26 Septembre	Samedi 27 Septembre
Salade de crudités (carottes, concombres, salade)	Salade de lentilles	Salade de farfalles au pesto	Salade de haricots verts	Brocolis vinaigrette	Quiche aux saumon Maison	Coleslaw
Colombo de porc	Roulé au fromage	Escalope de dinde	Rosbeef (froid)	Filet de merlu sauce basilic	Quenelles sauce mornay	Blanquette de veau
Purée de pommes de terre	Salade verte	Ratatouille	Petits pois	Coquillettes	Fondue de poireaux	Flageolets
Edam	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Bleu	Cotentin	Cabrette	Saint Nectaire
Crème dessert vanille	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au citron	Pâtisserie
Velouté d'épinards	Soupe de poisson	Velouté de panais	Velouté de blettes	Velouté de courgettes	Potage de julienne de légumes	Soupe à l'oignon
Petits suisses aromatisés	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Crème renversée	Yaourt nature	Fromage blanc sucré

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Saumonette

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte - Courgette
- Potiron - Courge
- Potimarron...

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

MON MENU

www.terresdecuisine.fr

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 2 Octobre	Samedi 3 Octobre	Dimanche 4 Octobre
Potage à la tomate	Taboulé	Scarole	Radis - beurre	Macédoine mayonnaise	Cervelas	Caviar d'aubergines sur toast
Axoa de bœuf	Sauté de dinde au thym	Emincé de bœuf à a parisienne	Rôti de porc au jus	Colin sauce safranée	Poulet aux herbes	Boudin noir aux pommes
Polenta	Courgettes à la provençale	Pennes	Duo de carottes et pommes de terre	Riz	Blettes en gratin	Pommes de terre
Emmental	Tomme blanche	Tartare aux herbes	Vache picon	Gouda	Rondelé	Saint Paulin
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Congolais maison	Fruit de saison	Semoule au lait	Pâtisserie
Velouté de petits pois	Velouté de topinambours	Potage de julienne de légumes	Velouté de brocolis	Velouté de céleris	Potage de potiron	Velouté de laitue
Faisselle	Fromage blanc à la vanille	Yaourt sucré	Mousse au citron	Fromage blanc sur coulis de fruits	Petits suisses sucrés	Crème dessert café

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Saumonette

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte - Courgette
- Potiron - Courge
- Potimarron...

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);
à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.