


Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre	Samedi 7 Novembre	Dimanche 8 Novembre
Potage de pois cassés	Soupe à l'oignon	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de panais	Potage de lentilles	Velouté de potirons	Potage de carottes
Paleron de bœuf au jus	Bolognaise de thon	Œufs durs	Croque Monsieur	Bœuf bourguignon	Colombo de dinde	Roulé au fromage
Petit pois	 Riz	Chou romanesco mornay	Champignons persillés	Polenta	Semoule	<b>Topinambours à la crème</b>
Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt à la grecque	Riz au lait
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre	Samedi 14 Novembre	Dimanche 15 Novembre
Velouté d'ubarry	Velouté de laitue	Potage de céleris	Velouté de petits pois	Soupe de poisson	Velouté d'épinards	Potage de julienne de légumes
Quenelles sauce tomate	Ragoût de porc	Filet de hoki à l'ail	Emincé de bœuf parisien	Cordon bleu	Galopin de veau	Tagliatelles
 Riz	Gnocchis	Potiron mornay	Epinards à la crème	Pommes de terre boulangère	Brocolis persillés	à la carbonara
Crème renversée	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

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.




# MON MENU

www.terresdecuisine.fr

Menus SOIR (4 composantes)

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre	Samedi 21 Novembre	Dimanche 22 Novembre
Soupe au chou	Potage de poireaux et pommes de terre	Soupe de vermicelles	Potage de lentilles	Velouté de champignons	Soupe à l'oignons	Velouté de potirons
Brochette de dinde aux herbes	Steak haché de bœuf sauce bleu	Escalope de poulet au curry	Galette de soja	Sauté de bœuf au romarin	Financière de veau	Côte de porc
Champignons à la crème	Tortis	Bouलगour	 Riz safrané	Poêlée printanière	Pommes de terre	Céleris à la tomate
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Petits suisses sucrés	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre	Samedi 28 Novembre	Dimanche 29 Novembre
Velouté de brocolis	Soupe de poisson	Potage de julienne de légumes	Velouté de blettes	Velouté dubarry	Velouté de potiron	Velouté de champignons
Parmentier de merlu à la patates douces	Chipolatas	Paupiette de veau forestière	Quenelles sauce mornay	Emincé de dinde mexicain	Lasagnes à la bolognaise	Poulet rôti
Fruit de saison	Fondue de poireaux	 Riz	Choux romanesco	Polenta	Compote	Purée de céleris
Fruit de saison	Fromage blanc à la vanille	Crème dessert café	Fruit de saison	Yaourt à la grecque	Compote	Fruit de saison
Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre	Samedi 5 Décembre	Dimanche 6 Décembre
Velouté d'épinards	Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de céleris	Potage de petits pois	Potage de pois cassés	Potage de carottes	Velouté de laitue
Crêpe paysanne	Galette de soja	Boulettes de bœuf	Escalope de poulet au paprika	Steak haché de porc	Cappelletti	Œufs durs
Choux fleur à la crème	Purée de pois cassés	Champignons à la crème	Gnocchis	Carottes persillées	fromage-épinards	Endives mornay
Fruit de saison	Marron Suisse	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Cocktail de fruit au sirop

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

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.