

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre	Samedi 7 Novembre	Dimanche 8 Novembre
Salade verte	Kouki	Salade de crudités (salade, choux rouge et maïs)	Haricots verts en salade	Mâche	Carottes râpées	Endives vinaigrette
Rôti de porc à la sauge	Escalope de poulet sauce forestière	Emincé de bœuf à l'indienne	Mijoté de pois chiches	Merlu à la crème	Omelette	Sauté de veau marengo
Pommes de terre boulangère	Purée de carottes	Boulgour	Riz aux petits légumes	Tortis	Navets au jus	Haricots blancs
Crème dessert chocolat	Crème renversée	Compote	Yaourt aux fruits	Compote	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pumpkin Pie (Tarte à la citrouille Maison)	Fruit de saison	Pâtisserie
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
Petits suisses sucrés	Faisselle	Fromage blanc aromatisé	Flan caramel	Marron Suisse	Fromage blanc sucré	Crème dessert pralinée
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre	Samedi 14 Novembre	Dimanche 15 Novembre
Mesclun	Duo de choux	FÉRIÉ Champignons à la grecque	Salade verte	Salade de pois chiches	Céleri vinaigrette	Potage de pois cassés
Poulet rôti	Couscous de boulettes de bœuf	Axoia de canard	Terrine de colin	Omelette maison	Bœuf braisé au jus	Saumonette à la crème
Poêlée d'hiver (champignons, haricots romano, pommes de terre)	et ses légumes	Ecrasé de pommes de terre	Lentilles	Carottes persillées	Polenta	Fondue de poireaux
Mousse au café	Compote	Compote	Compote	Faisselle	Petit suisse sucré	Compote
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Île flottante	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté dubarry	Velouté de laitue	Potage de céleris	Velouté de petits pois	Potage de légumes	Velouté d'épinards	Potage de julienne de légumes
Fromage blanc aromatisé	Flan vanille	Riz au lait	Petits suisses aromatisés	Fromage blanc nature	Crème dessert café	Mousse au citron



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

Régime pauvre en sel

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre	Samedi 21 Novembre	Dimanche 22 Novembre
Céleris vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte	Salade de haricots blancs	Mesclun	Cœur de palmier mimosa	Kouki
Emincé de boeuf basquaise	Merlu sauce maître d'hôtel	Omelette	Rôti de porc	Blanquette de colin (sans fruits de mer)	Steak haché de porc	Cari de poulet
Pommes vapeurs	Purée de potiron	Pommes de terre boulangère	Haricots verts	Coquillettes	Endives braisées 	Riz aux petits oignons
Mousse au café	Compote	Compote	Crème dessert chocolat	Mousse au citron	Compote	Compote
Fruit de saison	Riz au lait	Marron Suisse	Compote	Fruit de saison	Faisselle et miel	Pâtisserie
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
Yaourt sucré	Crème dessert caramel	Petits suisses sucrés	Fromage blanc sur coulis de fruits	Yaourt nature	Liégeois vanille	Crème dessert chocolat
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre	Samedi 28 Novembre	Dimanche 29 Novembre
Salade verte	Coleslaw	Potage minestrone	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Choux rouge	Mélange farandole
Pot au feu et ses légumes	Axoia de bœuf	Sauté de dinde à l'échalote	Jambon de dinde	Hoki sauce ciboulette	Omelette	Saumonette au basilic
Compote	Macaronnis	Mouliné d'épinards	Purée de pommes de terre	Petits pois	Panais à la crème	Haricots blancs
Yaourt brassé Duo Lozère	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature	Compote	Crème renversée	Semoule au lait	Compote
	Compote	Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté de brocolis	Potage de légumes	Potage de julienne de légumes	Velouté de blettes	Velouté dubarry	Velouté de potiron	Velouté de champignons
Semoule au lait	Yaourt aux fruits	Faisselle	Mousse au chocolat	Petits suisses aromatisés	Crème dessert caramel	Mousse au citron

 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.

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre	Samedi 5 Décembre	Dimanche 6 Décembre
Carottes râpées au citron	Salade de boulgour	Chou blanc	Potage de julienne	Endives	Salade de lentilles andalouse	Pamplemousse
Chili con carné	Rôti de dinde	Merlu sauce champêtre	Emincé de veau à la parisienne	Marmite du pêcheur sans fruits de mer	Côte de porc	Steak haché sauce échalote
Riz	Flan de potiron	Tortis	Brocolis à l'huile d'olive	Pommes vapeurs	Fenouils à la tomate	Polenta
Compote	Fromage blanc sur coulis de fruits	Compote	Compote	Yaourt sucré	Faisselle	Compote
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Semoule au lait	Compote	Fruit de saison	Pâtisserie
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
Petits suisses natures	Yaourt aromatisé	Crème renversée	Fromage blanc sucré	Flan chocolat	Marron Suisse	Faisselle



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.