

Lundi 4 Octobre

Taboulé
Cordon bleu
Nuggets de blé

Haricots verts persillés

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi 5 Octobre

Duo de choux en mayonnaise
Filet de merlu sauce aurore
Curry de pois chiches

Riz

Fourmette

Flan vanille

Jeudi 7 Octobre

Rosette
Lasagnes à la bolognaise
Raviolis emmental
sauce tomate
Camembert à la coupe

Compote de pommes

Vendredi 8 Octobre

Tomates en salade
Tortillas de pommes de terre
 Carottes à l'huile d'olive
Petit moulé nature
Cake aux pépites de chocolat

Lundi 11 Octobre



LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices



Tapenade sur toast

Poulet à la vanille

Pané de blé-épinards sauce tomate

Riz aux petits légumes

Gouda

Pomme cuite 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

Jeudi 14 Octobre

Salade de maïs et betteraves
Curry rouge de bœuf à la coco

Omelette

Courgettes à l'huile d'olives

Petit suisse sucré

Gâteau à la fèves de Tonka Maison

Vendredi 15 Octobre

Salade verte iceberg et sa vinaigrette au curcuma
Mitonné de la mer sauce safranée

Boulettes de soja sauce curry

Spaghettis

Pavé de Lozère

Crème renversée

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).
Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. 20% proviennent du Gard, fabriquées à base de la pomme reinette du Vigan.

Découverte des épices !

LES 13 ET 15 OCTOBRE DÈS 18H

Participez au jeu quizz

SUR LA PAGE FACEBOOK

@TERRESDECUISINE.FR



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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

Alès
Agglomération

Lundi 18 Octobre

Mardi 19 Octobre

Jeudi 21 Octobre

Vendredi 22 Octobre

Salade de blé parisienne



Œufs durs

Mouliné d'épinards et croûtons

Crème anglaise

Madeleine

Concombres vinaigrette

Saucisse de Toulouse

Galette de soja

Lentilles


Camembert à la coupe

Compote de pommes Cevennes



Coleslaw mayonnaise

Emincé de veau basquaise

Omelette

 Pommes de terre


 Picharon 

 Yaourt sucré 

Cake à l'emmental Maison

Poisson pané et citron

Pané fromager

 Purée de potirons

Cotentin

Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,

- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

Cake maison à l'emmental

Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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.