

Lundi 4 Octobre		Mardi 5 Octobre		Jeudi 7 Octobre		Vendredi 8 Octobre	
Taboulé	Duo de choux en mayonnaise	Rosette	V Tomates				
Rôti de dinde	Filet de merlu sauce aurore	Lasagnes à	Omelette				
Haricots verts persillés	Riz	la bolognaise	Carottes à l'huile d'olive				
Petit suisse sucré	Emmental à la coupe	Camembert à la coupe	Chaurce à la coupe				
Fruit de saison	Flan vanille	Compote	Gâteau à la noix de coco Maison				
Lundi 11 Octobre		Mardi 12 Octobre		Jeudi 14 Octobre		Vendredi 15 Octobre	
LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des épices							
Tapenade sur toast	V Carottes râpées à l'orange	Salade de maïs et betteraves	Salade verte				
Poulet à la vanille	Tajine de pois chiches aux potirons	Curry rouge de bœuf à la coco	et sa vinaigrette au curcuma				
Riz	et sa semoule	Courgettes persillées	Mitonné de la mer				
aux petits légumes	Pain d'épices	Yaourt sucré	sauce safranée				
Gouda	Ramequin de fromage blanc et sucre	Gâteau à la Fève de Tonka Maison	Spaghettis				
Pommes cuites à la cannelle			Coulommiers à la coupe				
			Crème renversée				

NOS APPROVISIONNEMENTS

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

Nos charcuteries sont 100% françaises.

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

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



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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Découverte des épices !

LES 13 ET 15 OCTOBRE DÈS 18H

Participez au jeu quizz

SUR LA PAGE FACEBOOK

@TERREDECUISINE.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

Ville de
Laudun
l'Ardoise

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

Betteraves vinaigrette

Saucisse de Toulouse

Lentilles

Camembert à la coupe

Fruit de saison

Coleslaw mayonnaise

Emincé de veau basquaise

Pommes noisette

Bûche de chèvre à la coupe

Mousse au chocolat

Cake à l'emmental Maison

Poisson pané et citron

Purée de potirons

Cotentin

Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS



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



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



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



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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

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.