



Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
Pâté de campagne Gratin de pâte à la tomate et mozzarella  Fruit Bio de saison	 Omelette Bio Ratatouille Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Notre cake mimolette Jambon blanc Label Rouge Purée de carottes Bio Yaourt sucré	Salade verte Bio Filet de merlu MSC sauce basilic Blé  Ramequin fromage blanc et sucre
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
 <b>LA SEMAINE DU GOÛT : La folle cuisine du Petit Léon</b> 			
Salade de pommes de terre artichauts Bolognaise de bœuf à l'origan et échalote Gnocchis  Fruit Bio de saison	 Salade de panais et carottes jaunes râpées en mayonnaise Curry de lentilles et chou frisé Riz IGP  Cocktail Bio de fruits au sirop	Concombres Bio - maïs Tajine de veau à la Rhubarbe Semoule  Notre gâteau à la spiruline	Salade penne au pesto Marmite de saumon MSC oseille Beignets de salsifis  Ramequin de fromage blanc local et gelée de coing



**Nos filets de poisson  
sont 100%  
MSC pêche durable.**



**La folle cuisine !**  
 LE 14 OCTOBRE DÈS 18H  
 Participez au jeu quizz  
 SUR LA PAGE FACEBOOK  
 @TERRESECUISINE.FR




● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Lentilles</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Steak haché</p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Rôti de dinde Label Rouge</b></p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Flan vanille</p>

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**C'est de saison!**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
**Menu végétarien**

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.