



Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
<p>Pâté de campagne Sardine à l'huile</p> <p><b>Gratin de pâtes Bio</b></p> <p>à la tomate et mozzarella</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Taboulé Bio</b></p> <p><b>Omelette Bio</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Notre cake mimolette</b></p> <p><b>Jambon blanc Bio</b> Poisson pané MSC et citron</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et billes de mozzarella</p> <p><b>Filet de merlu Msc sauce basilic</b></p> <p><b>Blé Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>

Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 Octobre
------------------	------------------	------------------	---------------------

**LA SEMAINE DU GOÛT : La folle cuisine du Petit Léon**

<p><b>Salade de pommes de terre Bio artichauts et dès de brebis</b></p> <p><b>Bolognaise de bœuf à l'estragon</b> <i>Bolognaise de thon MSC</i></p> <p><b>Gnocchis Bio</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade de panais et carottes jaunes râpées en mayonnaise</b></p> <p><b>Curry de lentilles Bio et chou frisé</b></p> <p><b>Riz Bio IGP</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Cocktail de fruits Bio au sirop</b></p>	<p><b>Concombres Bio - maïs Bio</b></p> <p><b>Tajine de veau à la Rhubarbe</b> <i>Tajine de soja à la Rhubarbe</i></p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Cantal AOP à la coupe</b></p> <p><b>Notre gâteau à la spiruline</b></p>	<p><b>Salade penne Bio au pesto</b></p> <p><b>Marmite de saumon MSC oseille</b></p> <p><b>Beignets de salsifis</b></p> <p>Petit beurre</p> <p><b>Ramequin de fromage blanc local et gelée de coing</b></p>
--	---	--	--

**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

@TERRESDECUISINE.FR

**LA SEMAINE DU GOÛT**



# Le Menu de la Cantine

Arc en ciel  
et Quiho



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>Galette de soja</p> <p>Frites</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Potée de dinde Label rouge</b></p> <p>Blanquette d emerlu MSC</p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p><b>Ossau iraty AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p>Steak haché</p> <p>Hoki MSC sauce vierge</p> <p><b>Poêlée de petits légumes BIO</b> (pommes de terre, carottes et haricots verts)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Fajitas de chili de haricots rouges Bio</b></p> <p><b>Riz Bio IGP</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt fermier du Buissonet</p>

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

 



**C'est de saison!**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



**Fraich'Force**  
EUROPEAN  
Le goût de l'aventure!



**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.