



Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Mercredi 5 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
Pâté de campagne Gratin de pâtes à la tomate et mozzarella Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	V _{égé} Taboulé Omelette Bio Ratatouille Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Tomates Bio vinaigrette Galopin de veau Coquillettes Fromage fouetté Mousse au chocolat	Notre cake mimolette Jambon blanc Label Rouge Purée de carottes Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et billes de mozzarella Filet de merlu MSC sauce basilic Blé Ramequin fromage blanc et sucre

Lundi 10 Octobre
Mardi 11 Octobre
Mercredi 12 Octobre
Jeudi 13 Octobre
Vendredi 14 Octobre

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

Salade de pommes de terre artichauts et dès de brebis Bolognaise de bœuf à l'origan et échalote Gnocchis Fruit Bio de saison	V _{égé} Coleslaw de panais en mayonnaise Curry de lentilles et chou frisé Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Cocktail Bio de fruits au sirop	Claqueret à l'aneth sur toast Nuggets de poulet Bio Chou romanesco en gratin Gouda Île flottante	Concombres Bio - maïs Tajine de veau et pois chiches à la Rhubarbe Semoule Cantal AOP à la coupe Notre gâteau à la spiruline	Salade penne au pesto Marmite de saumon MSC à l'oseille Beignets de salsifis Petit beurre Laitage nature Local (seau) et confiture 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
@TERRESDECUISINE.FR



Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Mercredi 19 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Lentilles Emmental à la coupe Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Steak haché Purée de potiron Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Petits pois Bio mayonnaise Filet de Colin MSC sauce citron Pommes de terre rissolées Vache picon Compote Bio	Taboulé Rôti de dinde Label Rouge Choux fleur Bio mornay Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Végé Salade verte Bio Fajitas de chili de haricots rouges Riz IGP Cotentin Flan vanille
Lundi 24 Octobre	Mardi 25 Octobre	Mercredi 26 Octobre	Jeudi 27 Octobre	Vendredi 28 Octobre
Végé Maïs aux crudités Galette de blé épinards Brocolis Bio à la crème Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Lasagnes à la bolognaise Saint Marcellin IGP à la coupe Flan chocolat	Pizza Sauté de porc aigre doux Carottes Bio à l'huile d'olive Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Végé Courgettes Bio râpées et dès d'emmental Boulettes de soja à la tomate Riz IGP Ramequin de fromage blanc et sucre	Betteraves Bio Beignets de calamars et citron Petits pois Bio Edam Notre gâteau au cacao
Lundi 31 Octobre	Mardi 1er Novembre	Mercredi 2 Novembre	Jeudi 3 Novembre	Vendredi 4 Novembre
HALLOWEEN! Salade verte Bio Votre Cheeseburger Pommes noisette Crème dessert vanille Smarties	Férié	Betteraves Bio Emincé de bœuf au curry Boulgour Emmental à la coupe Compote Bio	Végé Taboulé d'hiver CŒufs durs Bio Mouliné d'épinards Bio et croûtons Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Bolognaise de thon Macaronis Petit moulé Flan caramel

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
 Le goût de l'aventure!