

Lundi 4 Octobre	Mardi 5 Octobre	Mercredi 6 Octobre	Jeudi 7 Octobre	Vendredi 8 Octobre
Taboulé	<b>Duo de choux en mayonnaise</b>	<b>V</b> Salade de blé et lentilles aux légumes <b>Quenelles sauce tomates</b>	Rosette	<b>V</b> <b>Tomates</b>
<b>Rôti de dinde</b>	Filet de merlu sauce aurore	<b>Courgettes à l'huile d'olive</b>	Lasagnes à la bolognaise	<b>Omelette</b>
<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Riz</b>	Saint Paulin	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Carottes à l'huile d'olive</b>
Petit suisse sucré	Emmental à la coupe	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote</b>	<b>Chaource à la coupe</b>
<b>Fruit de saison</b>	Flan vanille			<b>Gâteau à la noix de coco Maison</b>

Lundi 11 Octobre	Mardi 12 Octobre	Mercredi 13 Octobre	Jeudi 14 Octobre	Vendredi 15 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



## LA SEMAINE DU GOÛT : *A la découverte des épices*



Tapenade sur toast	<b>V</b> <b>Carottes râpées à l'orange</b>	<b>Salade de tomates, fèves et haricots vert au cumin</b>	Salade de maïs et <b>betteraves</b>	<b>Salade verte</b> et sa vinaigrette au curcuma
<b>Poulet à la vanille</b>	Tajine de pois chiches aux potirons	Hachis parmentier de bœuf	Curry rouge de bœuf à la coco	Mitonné de la mer sauce safranée
<b>Riz</b> aux petits légumes	et sa semoule	à la <b>patates douces</b> et paprika	<b>Courgettes persillées</b>	Spaghettis
Gouda	Pain d'épices	<b>Pont l'évêque à la coupe</b>	Yaourt sucré	Coulommiers à la coupe
<b>Pommes cuites à la cannelle</b>	Ramequin de fromage blanc et sucre	<b>Fruit de saison</b>	<b>Gâteau à la Fève de Tonka Maison</b>	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

@TERRESDECUISINE.FR



LA SEMAINE DU GOÛT



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

Communes du Pont du Gard  
Egalim

Lundi 18 Octobre	Mardi 19 Octobre	Mercredi 20 Octobre	Jeudi 21 Octobre	Vendredi 22 Octobre
<p><b>V</b> Salade de blé parisienne <b>Œufs durs</b></p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Concombres vinaigrette</b></p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p><b>Livarot à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Coleslaw mayonnaise</b></p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Cake à l'emmental Maison</b></p> <p>Poisson pané et citron</p> <p><b>Purée de potirons</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 25 Octobre	Mardi 26 Octobre	Mercredi 27 Octobre	Jeudi 28 Octobre	Vendredi 29 Octobre
<p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p><b>et ses légumes</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Merlu sauce échalote</p> <p><b>Gratin de brocolis</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Polenta</p> <p><b>Chaource à la coupe</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>V</b> <b>Macédoine sauce cocktail</b></p> <p>Cappelletti ricotta épinards</p> <p>sauce tomates</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>HALLOWEEN!</b> <b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Hot dog de volaille maison</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Crème dessert vanille</b></p> <p><b>Smarties</b></p>

## 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.



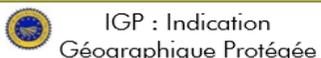
**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



**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



L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

L'ensemble de nos plats sont cuisines 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.

