

Lundi 1er Novembre

Mardi 2 Novembre

Mercredi 3 Novembre

Jeudi 4 Novembre

Vendredi 5 Novembre

Tout petits

Férié TOUSSAINT	<p>Purée de potirons</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Purée de panais</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
--------------------	---	---	---	--

Bébés

	Emincé de dinde <p>Purée de potirons</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de panais</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Semoule de maïs</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>
--	---	--	---	---

Moyens

	Emincé de dinde <p>Poêlée hivernale</p> <p>Polenta</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Macaronis</p> <p>Panais à l'huile d'olive</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Petits pois</p> <p>Boullgour</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> Riz <p>Mouliné d'épinards</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	--	--	--

Grands

	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> Emincé de dinde parisien <p>Poêlée hivernale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de bœuf</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Colombo de colin</p> Riz <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>
--	--	---	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrites



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

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).

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.



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


Lundi 8 Novembre	Mardi 9 Novembre	Mercredi 10 Novembre	Jeudi 11 Novembre	Vendredi 12 Novembre
Tout petits				
Purée de potirons Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée d'épinards Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de brocolis Purée de carottes complément Purée de fruits	Férié ARMISTICE	Purée de haricots verts Purée de carottes complément Purée de fruits
Bébés				
Filet de colin Purée de potirons Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Emincé de veau Purée d'épinards Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Fromage blanc nature	 Emincé de dinde Purée de brocolis Semoule de maïs Purée de carottes complément Purée de fruits		Filet de colin Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits
Moyens				
Filet de colin Potirons à l'huile d'olive Pennes Fromy Fruit de saison	Emincé de veau Gratin de pommes de terre Topinambours mornay Fromage blanc nature Purée de fruits	 Emincé de dinde Brocolis mornay Polenta Tomme blanche Fruit de saison		Filet de colin Haricots verts persillés  Riz Brie à la coupe Purée de fruits
Grands				
 Œuf dur Duo de penne et pois chiches Potirons à l'huile d'olive Fromy Fruit de saison	Carottes râpées Emincé de veau financière Gratin de pommes de terre Fromage blanc nature Purée de fruits	Salade de coquillettes parisienne  Rôti de dinde Brocolis mornay Tomme blanche Fruit de saison		Taboulé d'hiver Dos de colin meunière et citron Haricots verts persillés Brie à la coupe Purée de fruits


 **NOS APPROVISIONNEMENTS**
 0% de nitrites


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


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


 Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.


 Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

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

 Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).

 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.

 Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge


 V 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.


Lundi 15 Novembre	Mardi 16 Novembre	Mercredi 17 Novembre	Jeudi 18 Novembre	Vendredi 19 Novembre
Tout petits				
Purée de brocolis Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de potirons Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de haricots verts Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée d'épinards Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de brocolis Purée de carottes complément Purée de fruits
Bébés				
Sauté de porc Purée de brocolis Semoule de maïs Purée de carottes complément Petit suisse nature	Filet de colin Purée de potirons Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Sauté de bœuf Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Fromage blanc nature	 Escalope de poulet Purée d'épinards Semoule de maïs Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de brocolis Purée de patates douces Purée de carottes complément Yaourt nature
Moyens				
Sauté de porc Coquillettes Brocolis à l'huile d'olive Camembert à la coupe Purée de fruits	Filet de colin Purée de potirons  Riz Emmental à la coupe Fruit de saison	Sauté de bœuf Semoule Poêlée de légumes Chanteneige Fruit de saison	 Escalope de poulet Pommes de terre boulangère Mouliné d'épinards Petit suisse nature Fruit de saison	Filet de colin Choux fleurs en gratin Blé Vache picon Gâteau aux marrons Maison
Grands				
Carottes râpées Sauté de porc à la provençale Coquillettes Camembert à la coupe Purée de fruits	Maïs-betteraves Parmentier de bœuf à la purée de potirons Emmental à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de bœuf basquaise Semoule Chanteneige Fruit de saison	 Macédoine vinaigrette Escalope de poulet aux herbes de Provence Pommes de terre boulangère Petit suisse nature Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Filet de hoki sauce ciboulette Duo choux fleurs et blé Vache picon Gâteau aux marrons Maison


 **NOS APPROVISIONNEMENTS**
 0% de nitrites

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


 Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.


 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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).

 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.

 Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.

 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.

Lundi 22 Novembre

Mardi 23 Novembre

Mercredi 24 Novembre

Jeudi 25 Novembre

Vendredi 26 Novembre

Tout petits

Purée de haricots verts Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de brocolis Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée d'épinards Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de potirons Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de panais Purée de carottes complément Purée de fruits
--	--	---	--	--

Bébés

Sauté de bœuf Purée de haricots verts Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de brocolis Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Fromage blanc nature	Escalope de poulet Purée d'épinards Semoule de maïs Purée de carottes complément Purée de fruits Maison	Sauté de bœuf Purée de potirons Purée de patates douces Purée de carottes complément Petit suisse nature	Filet de colin Purée de panais Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits
--	---	--	--	--

Moyens

Sauté de bœuf Carottes à l'échalote Boulgour Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison	Filet de colin Purée de pommes de terre Haricots verts persillés Fromage blanc nature Fruit de saison	Escalope de poulet Mouliné d'épinards Blé Coulommiers à la coupe Purée de fruits Maison	Sauté de bœuf Pennes Potirons persillés Cantal à la coupe Fruit de saison	Filet de colin Purée de panais Boulgour Saint Marcellin à la coupe Purée de fruits
--	---	--	--	---

Grands

Salade de lentilles aux légumes Sauté de bœuf au romarin Duo de carottes et boulgour Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Blanquette de colin Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de farfalles parisienne Œufs durs Mouliné d'épinards et croûtons Coulommiers à la coupe Purée de fruits Maison	Quiche aux endives Maison Raviolis de bœuf sauce tomates Cantal à la coupe Fruit de saison	Coleslaw Filet de merlu sauce normande Purée de panais Saint Marcellin à la coupe Purée de fruits
---	---	---	---	--

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



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

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).

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.



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.

Lundi 29 Novembre

Mardi 30 Novembre

Mercredi 1er Décembre

Jeudi 2 Décembre

Vendredi 3 Décembre

Tout petits

Purée d'épinards Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de brocolis Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de haricots verts Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de butternut Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de topinambours Purée de carottes complément Purée de fruits
---	--	--	---	--

Bébés

Filet de colin Purée d'épinards Semoule de maïs Purée de carottes complément Yaourt nature	Sauté de bœuf Purée de brocolis Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Rôti de dinde Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Fromage blanc nature	Sauté de porc Purée de butternut Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de topinambours Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Petit suisse nature
--	--	---	---	--

Moyens

Filet de colin Riz Petits pois Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits	Sauté de bœuf Brocolis à l'huile d'olive Macaronis Camembert à la coupe Fruit de saison	Rôti de dinde Purée de pommes de terre Carottes persillées Edam Fruit de saison	Sauté de porc Butternut à l'huile d'olive Patates douces Mimolette Fruit de saison	Filet de colin Coquillettes Topinambours à l'huile d'olive Petit suisse nature Fruit de saison
---	---	--	--	--

Grands

Carottes râpées Filet de hoki sauce provençale Riz Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits	Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry Brocolis à l'huile d'olive Camembert à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Galopin de veau Purée de pommes de terre Edam Fruit de saison	Mousse de pois chiches au curcuma sur toast Sauté de porc à l'orange Duo de butternut et patates douces Mimolette Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Bolognaise de thon Coquillettes Petit suisse nature Fruit de saison
---	---	---	---	---

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrites

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

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.

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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).

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.

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.