

Lundi 5 Octobre

Mardi 6 Octobre

Mercredi 7 Octobre

Jeudi 8 Octobre

Vendredi 9 Octobre

Bébés

<p>Veau haché</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits maison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Œufs durs</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>
---	---	---	--	--

Moyens

<p>Veau haché</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Gnocchis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Coquillettes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits maison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Polenta</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œufs durs</p> <p>Moulinés d'épinards</p> <p> Riz</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Semoule</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p> Ossau Iraty à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	--	--	---

Grands

<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de veau financière</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes râpées</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Purée de fruits maison</p>	<p>Salade de blé méditerranéenne</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Haricots vert persillés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p> Œufs durs</p> <p>Moulinés d'épinards</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Clafoutis aux brocolis maison</p> <p>Merlu sauce provençale</p> <p>Semoule</p> <p> Ossau Iraty à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	--	--	--

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 12 Octobre

Mardi 13 Octobre

Mercredi 14 Octobre

Jeudi 15 Octobre

Vendredi 16 Octobre

Bébés

<p>Filet de colin</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Purée de panais</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	---	--	---

Moyens

<p>Filet de colin</p> <p>Coquillettes</p> <p>Potiron à l'huile d'olive</p> <p>Cabrette</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p> Riz</p> <p>Panais à la crème</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Blé</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Tapioca à la vanille Maison</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Choux fleur à la crème</p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Gouda</p> <p>Pudding aux pommes Maison</p>
---	--	---	--	---

Grands

<p>EGYPTE</p> <p>Salada balati et dès de brebis (concombres, tomates, salade verte)</p> <p> Kochary</p> <p>(plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate)</p> <p>Purée de fruits</p>	<p> LA SEMAINE DU GOÛT - LE TOUR DU MONDE DES MENUS</p> <p>INDE</p> <p>Salade de carottes au cumin</p> <p>Poulet Massala</p> <p> Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>ASIE</p> <p>Kouki</p> <p>Lamelles d'encornets au curcuma</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Tapioca à la vanille Maison</p>	<p>ETAT UNIS</p> <p>Cœur de palmier</p> <p>Hamburger maison (Pain burger, steak haché, tranche d'emmental)</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>ANGLETERRE</p> <p>Coleslaw</p> <p>Filet de cabillaud sauce maître d'hôtel</p> <p>Choux fleurs à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Pudding aux pommes Maison</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.

Lundi 19 Octobre

Mardi 20 Octobre

Mercredi 21 Octobre

Jeudi 22 Octobre

Vendredi 23 Octobre

Bébés

<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Cœuf dur</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Purée de brocolis</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 d'épinards</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>
--	--	---	---	--

Bœuf haché

<p>Bœuf haché</p> <p>Polenta</p> <p>Topinambours mornay</p> <p>Fromy</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cœuf dur</p> <p>Courgettes à l'huile d'olive</p> <p>Gnocchis</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petits pois</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Brocolis mornay</p> <p> Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Tortis</p> <p>Mouliné d'épinards</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	--	---	---

Potage de légumes

<p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>sauce tomate</p> <p>Fromy</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Taboulé</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes à l'huile d'olive</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Maïs-crudités</p> <p>Rôti de dinde à l'échalote</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de hoki sauce bonne femme</p> <p>Tortis</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</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

Crèches
Ville de
Meyreuil

Lundi 26 Octobre

Mardi 27 Octobre

Mercredi 28 Octobre


Jeudi 29 Octobre

Vendredi 30 Octobre



Bébés

Porc haché Purée de haricots verts Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits	Bœuf haché Purée de brocolis Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Petit suisse nature	Filet de colin Purée d'épinards Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Œuf dur Purée de panais Floraline Purée de carottes complément Fromage blanc nature	Filet de colin Purée de potiron Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits
--	--	--	--	--

Moyens

Porc haché Haricots verts Boulgour Emmental à la coupe Fruit de saison	Bœuf haché Pommes de terre vapeurs Choux fleur à l'huile d'olive Gouda Fruit de saison	Filet de colin Carottes persillées Polenta Yaourt nature Fruit de saison	Œuf dur  Riz Poêlée de légumes Camembert à la coupe Purée de fruits	Filet de colin Purée de potiron Coquillettes Saint Paulin Fruit de saison
---	---	---	--	--

Grands

Salade de lentilles Emincé de porc basquaise Haricots verts Emmental à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Bœuf gardian Pommes de terre vapeurs Gouda Fruit de saison	Taboulé Escalope de poulet à la moutarde Carottes persillées Yaourt nature Fruit de saison	Radis croque sel Boulettes de bœuf sauce forestière  Riz Camembert à la coupe Purée de fruits	 Salade de betteraves et dès de brebis Parmentier de merlu à la purée de potiron 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 pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



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



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



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



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.