



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 30 Septembre

Mardi 1er Octobre

Mercredi 2 Octobre

Jeudi 3 Octobre

Vendredi 4 Octobre

Bébés

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

Moyens

<p>Bœuf haché</p> <p>Courgettes à la provençale </p> <p>Polenta</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Purée de patates douces </p> <p>Panais à la crème </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Brocolis mornay </p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Ratatouille </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Tortis</p> <p>Haricots verts </p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	--	---	---

Grands

<p>Salade de penne ravigote</p> <p>Sauté de boeuf aux romarin</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope de poulet au paprika</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade pommes de terre aux crudités</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates aux dés de brebis</p> <p>Marmite du pêcheur (sans fruits de mer)</p> <p>Tortis</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	---	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises :

- Bœuf
 - Veau
 - Porc
- Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Cabillaud
- Hokī (filet)
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Val de Saône
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaudouze) à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Courgette
- Potiron
- Courge
- Potimarron...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 7 Octobre

Mardi 8 Octobre

Mercredi 9 Octobre

Jeudi 10 Octobre

Vendredi 11 Octobre

Bébés

<p>Veau haché</p> <p>Purée d'épinards </p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément </p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de panais </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>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément </p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Purée de courgettes </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 potiron </p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément </p> <p>Petit suisse nature</p>
---	---	---	---	---

Moyens

<p>Veau haché</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de panais </p> <p>Polenta</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Choux fleur à la crème </p> <p>Chantailou</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Gnocchis</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Roulé au chocolat maison</p>
---	---	---	---	---

Grands

La Semaine du Goût - Les repas de nos chefs

<p>Chef Nicolas Mequignon (atelier Haute Provence)</p> <p>Salade de carottes et courgettes râpées</p> <p>Emincé de veau à l'indienne</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Chef Laure Francou (atelier Méditerranée)</p> <p>Salade de pois chiches au cumin</p> <p>Sauté de porc au miel</p> <p>Purée de panais</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chef Jean Luc Savreux (atelier Cévennes)</p> <p>Radis râpés</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Chantailou</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Chef Christophe Thauvin (atelier Rhône Isère)</p> <p>Cervelle de canut avec toast (fromage blanc, ciboulette, échalote)</p> <p>Saumon à la crème</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chef Fabrice Creton (atelier Provence)</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Cabillaud sauce maître d'hôtel</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Roulé au chocolat maison</p>
---	---	--	---	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaudouze
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaudouze); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte - Courgette
- Potiron - Courge
- Polimarron...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Mercredi 16 Octobre

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre

Bébés

Filet de colin Purée de courgettes Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits	Escalope de poulet Purée de potiron Purée de patates douces Purée de carottes complément Fromage blanc nature	Bœuf haché Purée de brocolis Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits	Jambon blanc Purée de haricots verts Floraline Purée de carottes complément Yaourt nature	Filet de colin Purée d'épinards Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits
---	--	--	---	---

Moyens

Filet de colin Purée de pommes de terre Courgettes à l'huile d'olive Gouda Fruit de saison	Escalope de poulet Carottes à l'huile d'olive Purée de patates douces Coulommiers à la coupe Purée de fruits	Bœuf haché Epinards mornay Pommes vapeurs Petit suisse nature Fruit de saison	Jambon blanc Haricots verts sautés Riz Fromage fouetté Fruit de saison	Filet de colin Semoule Poêlée de légumes Domalaite Purée de fruits
---	--	--	---	---

Grands

Betteraves vinaigrette Parmentier de merlu Gouda Fruit de saison	Salade de penne parisienne Rôti de dinde au jus Carottes à l'huile d'olive Coulommiers à la coupe Purée de fruits	Salade de blé andalouse Galopin de veau Epinards mornay Petit suisse nature Fruit de saison	Pizza Jambon blanc Haricots verts sautés Fromage fouetté Fruit de saison	Concombres Hoky sauce curry Semoule Domalaite Purée de fruits
---	---	---	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises :

- Bœuf
 - Veau
 - Porc
- Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Ravioles BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Potiron
- Potimarron...
- Courgette
- Courge



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 21 Octobre

Mardi 22 Octobre

Mercredi 23 Octobre

Jeudi 24 Octobre

Vendredi 25 Octobre

Bébés

Escalope de poulet Purée de haricots verts Purée de patates douces Purée de carottes complément Yaourt nature	Filet de colin Purée d'épinards Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits	Rôti de porc Purée de panais Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Petit suisse nature	Bœuf haché Purée de brocolis Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de potiron Floraline Purée de carottes complément Fromage blanc nature
---	--	--	---	---

Moyens

Escalope de poulet Polenta Haricots verts Camembert à la coupe Fruit de saison	Filet de colin Floraline Brocolis à l'huile d'olives Vache picon Fruit de saison	Rôti de porc Purée de panais Gnocchis Edam Purée de fruits	Bœuf haché Choux fleur à la crème Coquillettes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Filet de colin Riz Carottes sautées Emmental Purée de fruits
--	--	--	--	--

Grands

Potage de légumes Bœuf bourguignon Polenta Camembert à la coupe Fruit de saison	Cœur de palmier Omelette Petits pois Vache picon Fruit de saison	Coleslaw Rôti de porc aux olives Purée de panais Edam Purée de fruits	Quiche au potiron maison Steak haché au jus Choux fleur à la crème Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Kouki Terrine de colin Riz Emmental Purée de fruits
---	--	---	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte - Courgette
- Potiron - Courge
- Petimarron...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 28 Octobre

Mardi 29 Octobre

Mercredi 30 Octobre

Jeudi 31 Octobre

Vendredi 1er Novembre

Bébés

Escalope de poulet Purée d'épinards Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de brocolis Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Yaourt nature	Bœuf haché Purée de haricots verts Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Escalope de poulet Purée de potiron Floraline Purée de carottes complément Petit suisse nature	
--	--	--	--	--

Moyens

Escalope de poulet Blé aux petits légumes Cotentin Fruit de saison	Filet de colin Pommes de terre boulangère Brocolis sautés Montcendré Fruit de saison	Bœuf haché Purée de patates douces Champignons à la crème Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Escalope de poulet Purée de potiron Riz Gouda Purée de fruits	FERIE
---	---	--	--	--------------

Grands

Potage de légumes Sauté de dinde au thym Blé aux petits légumes Cotentin Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Merlu sauce aurore Pommes de terre boulangère Montcendré Fruit de saison	Salade haricots verts maïs Paleron de bœuf au jus Spaghettis Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Emincé de veau basquaise Purée de potiron Gouda Purée de fruits	
--	---	---	---	--

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Océanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Courgette
- Potiron
- Courge
- Potimarron...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.