



LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Paté de campagne Emincé de veau financière Carottes vichy Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte Lasagnes bolognaise Tomme à la coupe Compote	Salade de blé méditerranéenne Rôti de dinde Haricots beurres persillés Coulommiers à la coupe Flan au caramel	Salade de pommes de terre parisienne V Œufs durs Moulinés d'épinards Petit suisse sucré Fruit de saison	Clafoutis aux brocolis maison Merlu sauce provençale Semoule Cotentin Fruit de saison
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
EGYPTE Salada balati et dès de brebis (concombres, tomates, salade verte) V Kochary (plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée) Fruit de saison	 INDE Samoussa aux légumes Poulet Massala  Riz Yaourt sucré Salade de mangue et ananas	ASIE Kouki Wok de crevettes Biscuit Tapioca à la vanille maison	ETAT UNIS Salade verte Hamburger maison (Pain burger, steak haché, tranche d'emmental) Frites Fromage blanc nature (seau) Cookies	ANGLETERRE Coleslaw Fish and chips de chou fleur (bâtonnets de colin et beignets de chou fleur) Gouda pudding aux pommes Maison

LA SEMAINE DU GOÛT - LE TOUR DU MONDE DES MENUS

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.

L'ACTUALITE DU MOIS

LA SEMAINE DU GOÛT



C'est un évènement annuel, autour du **goût** et de la **gastronomie**.

Il permet d'**éduquer le goût des enfants** et de leur faire découvrir des **saveurs nouvelles**.

Tous les jours de cette semaine, Terres de Cuisine, au travers du célèbre roman de **Jules Verne : Le Tour du Monde en 80 jours**, propose des menus typiques des pays ou continents traversés par le héros Philéas Fogg: **Egypte, Inde, Asie, Etats Unis et Royaume-Uni**.



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
Salade verte et dès d'emmental Raviolis de bœuf sauce tomate Mousse au chocolat	Pizza au fromage Curry de pois chiches et ses courgettes V Edam Fruit de saison	Radis - beurre Emincé de bœuf parisien Purée de pommes de terre Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert praliné	Mais-crudités Jambon blanc Brocolis mornay Crème anglaise Gâteau aux marrons maison	Carottes râpées Filet de hoki sauce bonne femme Tortis Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Crêpe au fromage Emincé de porc basquaise Haricots verts Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de crudités (salade, chou blanc, radis) Bœuf gardian Pommes de terre rissolées Cotentin Fromage blanc aromatisé	Salade de farfalles ravigote Escalope de poulet à la moutarde Carottes persillées Yaourt sucré Fruit de saison	V Salade verte Quenelles sauce aurore Riz Camembert à la coupe Flan vanille	 Salade de betteraves et dès de brebis Parmentier de merlu à la purée de potiron Pan cake au chocolat

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.

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingrédients :

- 150 g de crème de marrons
- 4 œufs
- 75 g de farine
- 55 g de sucre
- 7 g de levure
- 70 g beurre + pour le moule

GATEAU AUX MARRONS

Recette pour 6 personnes

1. Préchauffer le four thermostat 5/6 (160°),
2. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange « blanchisse »,
3. Incorporer la farine, la levure et le beurre fondu,
4. Rajouter progressivement la crème de marrons en mélangeant,
5. Verser dans le moule beurré,
6. Cuire à four chaud pendant 45 minutes.



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.