





Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
Pâté de campagne Gratin de pâtes à la tomate et mozzarella Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	 Taboulé Omelette Bio Ratatouille Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Notre cake mimolette Jambon blanc Label Rouge Purée de carottes Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Filet de merlu MSC sauce basilic Blé Camembert Ramequin fromage blanc et sucre
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : La folle cuisine du Petit Léon 			
Salade de pommes de terre artichauts Bolognaise de bœuf à l'origan et échalote Gnocchis Tomme blanche Fruit Bio de saison	 Salade de panais et carottes jaunes râpées en mayonnaise Curry de lentilles et chou frisé Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Concombres Bio - maïs Tajine de veau à la Rhubarbe Semoule Cantal AOP à la coupe Notre gâteau à la spiruline	Salade penne au pesto Marmite de saumon MSC à l'oseille Beignets de salsifis Petit beurre Ramequin de fromage blanc local et gelée de coing




Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La folle cuisine !
 LE 14 OCTOBRE DÈS 18H
 Participez au jeu quizz SUR LA PAGE FACEBOOK @TERRESDECUISINE.FR






Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Lentilles Emmental à la coupe Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Steak haché Purée de potiron Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Taboulé Rôti de dinde Label Rouge Choux fleur Bio mornay Camembert Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Fajitas de chili de haricots rouges Riz IGP Cotentin Flan vanille 


Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison



C'est de saison!
 Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Fraich Force
Le goût de l'aventure!

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.