



Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
<p>Pâté de campagne Œufs durs mayonnaise</p> <p>Gratin de pâtes à la tomates et mozzarella</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio et dés de brebis</p> <p>Filet de merlu MSC sauce basilic</p> <p>Quenelles sauce safranée</p> <p>local Pommes de terre grenaille</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Bio</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Pané au fromage</p> <p>local Purée de carottes Bio</p> <p>local Yaourt de Lozère sucré</p> <p>local Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Taboulé</p> <p>Œufs durs</p> <p>local Ratatouille Bio</p> <p>local Fourchette de Luc à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 Octobre
------------------	------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : <i>La folle cuisine du Petit Léon</i>			
<p>Salade de pommes de terre artichauts et dés de brebis</p> <p>Bolognaise de bœuf à l'origan et échalote</p> <p>Bolognaise de soja</p> <p>Gnocchis Bio</p> <p>local Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Coleslaw de panais en mayonnaise</p> <p>Curry de lentilles et chou frisé Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>local Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de veau et pois chiches à la Rhubarbe</p> <p>Tajine de soja et pois chiches à la rhubarbe</p> <p>Semoule</p> <p>local Lozère vache à la coupe</p> <p>Notre Gâteau à la spiruline</p>	<p>Salade penne au pesto</p> <p>Marmite de saumon MSC oseille</p> <p>Galette de blé-épinards</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Petit beurre</p> <p>local Laitage nature Local et confiture de coing</p>

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

LA SEMAINE DU GOÛT



Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
 Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Omelette  Lentilles Bio Yaourt de Lozère nature  Crème de châtaignes	Crêpe au fromage Steak haché au jus Pois chiches à la provençale Purée de potiron Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio 	Taboulé Rôti de dinde Label Rouge Bâtonnets de mozzarella Choux fleur Bio mornay Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio 	 Salade verte Bio Fajitas de chili de haricots rouges Riz IGP  Berger de Lozère brebis à la coupe Crème dessert pralinée



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.