

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Repas Terroir Sauté de bœuf aux oignons (Seyne les Alpes) Lentilles (Redortier) Fruit de saison Yaourt fermier du Buissonnet (Seyne les Alpes)	Salade verte Lasagnes bolognaise Purée de fruits	Rôti de dinde Haricots verts persillés - Polenta Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade de pâtes aux crudités Œufs durs Moulinés d'épinards - Riz Fromage blanc nature (seau) et crème de marron (pot)	Clafoutis aux brocolis maison Merlu sauce provençale Semoule Fruit de saison
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
EGYPTE Salada balati (concombres, tomates, salade verte) 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 Fromage blanc nature (seau) et miel en pot	ASIE Salade verte Sauté de bœuf au paprika Nouilles - haricots verts Tapioca à la vanille maison	ETAT UNIS Hamburger maison (Pain burger, steak haché, tranche d'emmental) Frites Cookies Fruit de saison	ANGLETERRE Fish and chips de chou fleur (bâtonnets de colin et beignets de chou fleur) Pont l'évêque à la coupe 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 événement 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.