




Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Mercredi 5 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
Pâté de campagne Gratin de pâtes à la tomate et mozzarella  <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Omelette Bio</b> <b>Ratatouille Bio</b> Saint Nectaire AOP à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Tomates Bio vinaigrette</b> Galopin de veau Frites  Mousse au chocolat	<b>Notre cake mimolette</b> <b>Jambon blanc Label rouge</b> <b>Purée de carottes Bio</b> Yaourt sucré	<b>Salade verte Bio</b> Filet de poisson frais sauce basilic  Blé  Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Mercredi 12 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
 <b>LA SEMAINE DU GOÛT : La folle cuisine du Petit Léon</b> 				
<b>Salade de pommes de terre artichauts</b> <b>Bolognaise de bœuf à l'origan et échalote</b> <b>Gnocchis</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Salade de panais et carottes jaunes râpées en mayonnaise</b> <b>Curry de lentilles et chou frisé</b> <b>Riz IGP</b>  <b>Cocktail Bio de fruits au sirop</b>	<b>Claqueret à l'aneth sur toast</b> <b>Escalope de poulet Label rouge</b>  <b>Chou romanesco en gratin</b>  Île flottante	<b>Concombres Bio - maïs</b> <b>Tajine de veau à la Rhubarbe</b>  Semoule  Notre gâteau à la spiruline	<b>Salade penne au pesto</b> <b>Marmite de saumon MSC oseille</b>  <b>Beignets de salsifis</b>  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











# Le Menu de la Cantine

Saint Mitre  
Les Remparts




Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Mercredi 19 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
<b>Carottes Bio râpées</b> Saucisse de Francfort Frites Mousse au chocolat	Steak haché <b>Purée de potiron Bio</b> Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Colin MSC sauce citron</b> Pommes de terre rissolées Vache picon <b>Compote Bio</b>	<b>Rôti de dinde LABEL Rouge</b> <b>Choux fleur Bio mornay</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b>  Fajitas de chili de haricots rouges <b>Riz IGP</b> Flan vanille
Lundi 24 Octobre	Mardi 25 Octobre	Mercredi 26 Octobre	Jeudi 27 Octobre	Vendredi 28 Octobre
 Galette blé épinards <b>Brocolis Bio à la crème</b> Yaourt sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	Lasagnes à la bolognaise <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Compote Bio</b>	Pizza Sauté de porc aigre doux <b>Carottes Bio à l'huile d'olive</b> <b>Fruit Bio de saison</b>	 Courgettes râpées Boulettes de soja à la tomate <b>Riz IGP</b> Ramequin de fromage blanc et sucre	Beignets de calamars et citron <b>Petits pois Bio</b> Edam <b>Notre gâteau au cacao</b>
Lundi 31 Octobre	Mardi 1er Novembre	Mercredi 2 Novembre	Jeudi 3 Novembre	Vendredi 4 Novembre
 <b>Salade verte Bio</b> Votre <b>Cheeseburger</b> Pommes noisette Smarties	Férié	Emincé de bœuf au curry Boulgour Emmental à la coupe <b>Compote Bio</b>	 Taboulé d'hiver <b>Œufs durs Bio</b> <b>Mouliné d'épinards Bio et croûtons</b> <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Carottes Bio râpées</b> Bolognaise de thon Macaronis Flan caramel



**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.