

**LE MENU DE MON RESTAURANT**  
www.terresdecuisine.fr

Alpilles Durance Maternelle

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Salade verte Tartiflette Petit suisse sucré Ananas au sirop	Pizza au fromage Escalope viennoise Purée de carottes Vache picon Fruit de saison	Haricots verts en salade Colin sauce bourride <b>Riz aux petits légumes</b> Camembert Fruit de saison	Salade de mâche aux pommes Bio <b>V</b> <b>Ravioles</b> avec des épinards Fromage fouetté <b>Pumpkin Pie (Tarte à la citrouille Maison)</b>
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Salade de penne ravigote Poulet rôti Poêlée d'hiver (champignons, haricots romano, pommes de terre) Cotentin Fruit de saison	Duo de choux et dés de brebis Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Yaourt aromatisé	Salade verte Saucisse de strasbourg Lentilles Emmental Mousse au chocolat	Salade de blé aux légumes <b>V</b> Omelette Carottes persillées Rondelé Fruit de saison

**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 labellisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labellisé 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**

**PUMPKIN PIE (tarte à la citrouille)**

**Résumé :**

- 1 pâte à tarte sablée
- 10 gr de crème fraîche 30% de matière grasse
- 240 ml de lait
- 1 œuf
- 60 gr de sucre
- 500 gr de butternut ou potiron

**Résumé :**

- Éplucher le potiron et le découper en cube.
- Le cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
- Fouetter l'œuf et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le lait, la crème et la purée de potiron tempérée. Mélanger.
- Étaler la pâte dans un plat à tarte puis rajouter la préparation.
- Cuire à 170°C pendant 40 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.

**LE MENU DE MON RESTAURANT**  
www.terresdecuisine.fr

Alpilles Durance Maternelle

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Œuf dur mayonnaise Emincé de bœuf basquaise Pommes noisette Tartare aux fines herbes Fruit de saison	Carottes râpées Merlu sauce maître d'hôtel Purée de potiron Edam Riz au lait	Salade de Maïs-thon Rôti de porc à la moutarde Haricots verts Brie Compote	<b>Quiche aux oignons Maison</b> <b>Ravioles à l'emmental</b> Sauce tomate Petit suisse sucré Fruit de saison
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre

**SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS**

Salade verte et dés d'emmental Poi au feu et ses légumes Yaourt aromatisé Duo Lozère (seau)	<b>V</b> Radis-beurre Dahl de lentilles Macaronnis Cabrette Compote de pommes du Vigan (Poche)	Betteraves Jambon blanc Purée de pommes de terre Verre de lait (bouteille) <b>Gâteau aux amandes MAISON</b>	Taboulé Poisson pané et citron Petits pois Bleu Fruit de saison
Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
<b>V</b> Carottes râpées au citron Chili de haricots rouges <b>Riz</b> Camembert Crème dessert vanille	Salade de boulgour Cordon bleu Flan de potiron Emmental Fruit de saison	Tapenade sur toast Emincé de veau à la parisienne Brocolis à l'huile d'olive Chanteneige Fruit de saison	Iceberg et Endives et billes de mozzarella Marmite du pêcheur Pommes vapeurs Flan 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 labellisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labellisé 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**

**SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS**

Du 21 au 29 Novembre, nous célébrons la 12<sup>ème</sup> édition de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) !

**Le savez-vous ?**

Pour un service de 100 enfants sur 1 semaine\*, en passant de 8 composantes de repas en emballage individuel à un emballage collectif, nous jetons **49 emballages** au lieu de 800.

**781 emballages en moins à la pelle !**

\*sur la base de l'action menée pendant la SERD chez Terres de cuisine en 2019

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.