

 LE MENU DE MON RESTAURANT www.terresdecuisine.fr Ville de Cabriès 2023			
LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Steack veau à la crème Polenta / Carottes Fromage Fruit	Salade verte Paëlla poulet Riz Flan	Tajine de bœuf Semoule Fromage Yaourt	Salade betteraves mimosas Filet poisson à l'huile d'olive/citron Ratatouille / Purée Gâteau Chocolat
LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE
Filet meunière et citron Carottes / Riz IGP Fromage Fruit	Salade verte Ragoût de bœuf Pennes Fromage blanc aromatisé	Concombres Rôti de porc Ecrasé de pommes de terre Purée de pommes bananes	 Falafels Ratatouille / Semoule Fromage Fruit
LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
France Salade verte Croziflette aux lardons Poire IGP de Savoie	 Amérique du sud Salade composée Omelette Ratatouille / haricots rouge Ananas au sirop	Anglo saxon Wings nature Macarons au cheddar Notre cheese cake Notre coulis de fruits	Italie Poisson au pesto Riz aux petits légumes Fromage Raisin
LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
Salade verte Chipolatas de porc Purée de patates douces Fruit	Poulet rôti Haricots vert / Polenta Bûche de chèvre à la coupe Beignet au chocolat	 Omelette Petit pois / Carottes Bleu à la coupe Fruit	Carottes râpées Filet de colin MSC sauce provençale Riz IGP Fromage blanc
LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	JEUDI 8 NOVEMBRE	VENDREDI 9 NOVEMBRE
Quenelles sauce aurore Carottes / Riz IGP Fromage  Fruit	Jambon blanc Gratin de pommes de terres aux Cantal AOP Purée de pommes Fruit	Salade verte Steack veau sauce pizzaïole Purée pommes de terre et Haricot vert Flan caramel	Filet de colin MSC sauce forestière Gnocchis Fromage Notre gâteau au cacao et crème anglaise
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Salade d'endives et maïs Poulet rôti Pommes noisettes Crème dessert vanille	Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Fromage	Parmentier de lentilles à la purée de potiron  Yaourt nature + sucre Fruit	Salade de haricots vert Blanquette de colin MSC (moules et crevettes) Riz IGP Cocktail de fruits au sirop
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Salade betterave Potée de bœuf Pommes de terre Yaourt nature Fruit	Salade betterave Bâtonnets de colin panés et citron Carottes / Riz IGP Liégeois au chocolat	Salade verte Gratin de saucisses fumées et de spaetzles IGP  Notre moelleux aux quetsches	Poisson meunière Brocolis / Purée patates douce Fromage Fruit
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 1er DECEMBRE
Gratin de gnocchis à la mozzarella  Fromage Fruit	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Mousse au chocolat	Rôti de porc Petits pois et champignons Polenta Fromage Purée de pommes bananes	Œufs dur mayonnaise  Epinards Semoule Fromage Fruit
LUNDI 4 DECEMBRE	MARDI 5 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENDREDI 8 DECEMBRE
Salade d'endives et pommes Jambon blanc Purée de pommes de terre Fruit	Salade verte Chilli végétarien Riz IGP Flan caramel	Tajine de bœuf Semoule Fromage Fruit	Beignet de calamars et citron Haricots vert persillés / Boulgour Fromage Notre gâteau aux marrons
LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Steack de veau Flan de potiron / Polenta Saint paulin à la coupe Crème dessert au chocolat	Endives et maïs / cœur de palmier Tartiflettes Fromage blanc nature et confiture	 Vélouté de légumes Gratin de macarons à l'emmental Fruit	Colin MSC sauce provençale Carottes / Blé Fromage Fruit
LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
 Omelette Brocolis à la crème / patates douces Fromage Fruit	Betteraves vinaigrettes Coquillettes à la farine de pois chiche sauce arabiata Fruit	Palet de chèvre pané et Mesclun Sauté de poulet sauce forestière Rosties de pommes de terre Notre bûche de Noël Frandises de Noël et clémentine	Colin meunière MSC et citron Haricots vert / Semoule Fromage Purée de pommes poires