




# LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr

Ville de Maltaverne Maternelles

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Paté de campagne Emincé de veau financière Carottes vichy Camembert à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> <b>Lasagnes bolognaise</b> <b>Tomme à la coupe</b> <b>Compote</b>	Salade de blé méditerranéenne Rôti de dinde <b>Haricots verts persillés</b> Coulommiers à la coupe Flan au caramel	Salade de pommes de terre parisienne <b>V</b> Œufs durs Moulinés d'épinards Petit suisse sucré <b>Fruit de saison</b>	<b>Clafoutis aux brocolis maison</b> Merlu sauce provençale Semoule Cotentin <b>Fruit de saison</b>
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
<b>EGYPTE</b> <b>Salada balati</b> (concombres, tomates, salade verte) <b>V</b> <b>Kochary</b>  (plat complet à base de coquillettes, lentilles et pois chiches en sauce tomate pimentée) <b>Buche de chèvre à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>INDE</b> Samoussa aux légumes  Poulet Massala   <b>Riz</b>  Yaourt sucré Salade de mangue et ananas	<b>ASIE</b> <b>Chou blanc</b>  Wok  de crevettes  Biscuit Tapioca à la vanille maison	<b>ETAT UNIS</b> <b>Salade verte</b> Hamburger maison (Pain burger, steak haché, tranche d'emmental)  Pommes noisette  Fromage blanc nature (seau)  Cookies	<b>ANGLETERRE</b> <b>Coleslaw</b>  Fish and  chips de chou fleur (bâtonnets de colin et beignets de chou fleur)  Gouda <b> pudding aux pommes Maison</b>

## LA SEMAINE DU GOÛT - LE TOUR DU MONDE DES MENUS

### NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos **V** 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 évènement 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**



**V** 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.

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
<p>Salade verte</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Curry de pois chiches et ses courgettes</p> <p> Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis - beurre</p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Maïs-crudités</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau aux marrons maison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de hoki sauce bonne femme</p> <p>Tortis</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de porc basquaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de crudités (salade, chou blanc, radis)</p> <p>Bœuf gardian</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Cotentin</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Salade de farfalles ravigote</p> <p>Escalope de poulet à la moutarde</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p> Quenelles sauce aurore</p> <p> Riz</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p> Salade de betteraves et dès de brebis</p> <p>Parmentier de merlu à la purée de potiron</p> <p>Pan cake et coulis de chocolat</p>

### 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

#### Ingrédients :

- 150 g de crème de marrons
- 4 œufs
- 75 g de farine
- 55 g de sucre
- 7 g de levure
- 70 g beurre + pour le moule

### GATEAU AUX MARRONS

#### Recette pour 6 personnes

1. Préchauffer le four thermostat 5/6 (160°),
2. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange « blanchisse »,
3. Incorporer la farine, la levure et le beurre fondu,
4. Rajouter progressivement la crème de marrons en mélangeant,
5. Verser dans le moule beurré,
6. Cuire à four chaud pendant 45 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.