

Menus du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre

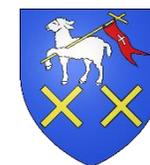
Semaine du goût

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Région NORD/EST</p> <p>Flammekueche  gratin de chicons sauce béchamel  tiramisu aux spéculos </p>	<p>Région OCCITANIE</p> <p> Cake aux légumes du soleil  Brandade de poisson  Crème catalane</p>	<p>Région RHÔNES/ALPES</p> <p>Salade verte et pommes Croziflette au reblochon Bugnes Goûter : jus/brioche-confiture</p>	<p>Région SUD/EST</p> <p>Socca/tappenade  Daube provençale  polenta  tarte à l'abricot </p>	<p>Région BRETAGNE</p> <p>Rillette de maquereau  Galette de sarrazin  Sablés bretons </p>

Mardi 17 octobre, dans le cadre de la semaine du goût, TERRE BLANCHE en partenariat avec la Mairie de Tourrettes fait intervenir ses équipes

- Après-midi, atelier animé par le Chef Christophe SCHMITT :
 - o Atelier découverte des produits (panier garni).
 - o Atelier découverte des 5 saveurs (atelier gustatif).
 - o Démarche écoresponsable (explications sur la saisonnalité des produits).

- Goûter organisé par les Chefs Pâtisseries de TERRE BLANCHE :
 - o Grandes brioches aux pépites de chocolat.
 - o Smiley caramel.
 - o Madeleines ourson bicouche.
 - o Chouquettes.



*menus végétariens BIO soumis à la loi EGALIM

Toutes nos viandes sont d'origine UE

*sous réserve de modifications pour raisons techniques



PRODUITS PROVENANT DE LA FERME MUNICIPALE DE TOURRETTES