



INFOS MENU

OCTOBRE 2026



Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine



Votre avis nous intéresse !

ANIMATION
LA SEMAINE DU GOÛT
du 12 au 16 octobre



LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE

Au fil de la semaine, découvrez des menus mettant à l'honneur des produits locaux et de saison : le potiron, les champignons, les châtaignes, les fruits et les épices. Une expérience gourmande et conviviale pour célébrer toute la richesse des saveurs automnales.



FACILITER LE SERVICE

- Ramequin de fromage blanc et sucre ou confiture ou sirop d'érable à assembler au moment du service.
- Œuf épinards béchamel et croûtons : Nous préconisons de servir les œufs froids sur les épinards chauds. (Cf conseils de remise en température, lignes œuf dur, dans le guide des bonnes pratiques).

NOUVELLES RECETTES

- Epinards Bio béchamel et croutons
- Gratin de potirons Bio