

TERRES DE CUISINE



# INFOS MENU

OCTOBRE 2022

la folle cuisine du Petit Léon !

LA SEMAINE DU GOÛT 2022



Vos retours nous intéressent !

Rapprochez-vous de votre conseiller client pour obtenir votre baromètre à remplir.

## ANIMATION

LA SEMAINE DU GOÛT  
Lundi 10  
au vendredi 14

Faire (re)découvrir les légumes et les herbes aromatiques aux enfants : panais, salsifis, coing, spiruline, origan... avec des plats à leur goût !



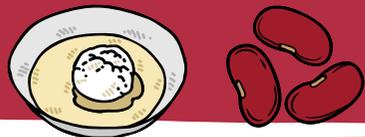
### • JEU CONCOURS POUR LES ENFANTS

Chaque jour de la semaine une herbe ou un légume servi le midi sera présenté sur notre page Facebook et sur notre application Terres de Cuisine. Le **vendredi 14 octobre**, un jeu quizz sera diffusé.

### • JEU CONCOURS POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

**Nous vous invitons à faire vivre cette animation** en décorant les cantines (mises en scène des légumes et herbes) et/ou en portant des accessoires liés à la thématique etc. Libre à vous ! Prenez quelques photos et envoyez-les nous par mail à cette adresse : [l.belliard@terresdecuisine.fr](mailto:l.belliard@terresdecuisine.fr).

## FACILITER LE SERVICE



- **Île flottante du mercredi 12 Octobre** : Verser la crème anglaise dans un bol et y déposer un morceau de blanc en neige caramélisé dessus (1 barquette de blanc en neige est divisée en 8).
- **Fajitas de chili de haricots rouges et riz IGP du vendredi 21** : Les fajitas doivent être sorties 20 min avant le service (ne pas les chauffer). Au moment du service, positionner la galette dans l'assiette de l'enfant, y déposer la garniture au milieu. L'enfant s'occupe de la replier.  
\*Le grammages du riz est diminué pour entrer dans la fajitas et limiter le gaspillage.

NOUVELLES RECETTES  
VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !

- NOTRE CAKE À LA MIMOLETTE
- GRATIN DE PÂTES À LA TOMATE ET MOZZARELLA
- SALADE DE PANAIS ET CAROTTES RÂPÉES EN MAYONNAISE

