

En JANVIER, ils sont de saison...

Le poireau

Le kiwi

L'Amérique Latine sera à l'honneur !!!

Terres de Cuisine vous souhaite une Belle Année !!

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er Au 05 Vacances de Noël	JOUR DE L'AN	REPAS DU NOUVEL AN Jus de pommes Poulet rôti Pommes rosties Crème anglaise Marbré au chocolat	Salade verte Sauté de bœuf Coquillettes Vache Picon Flan à la vanille	Salade de riz Dos de colin à la ciboulette Purée de potiron Camembert à la coupe Fruit de saison
Du 08 Au 12	Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs) Lasagnes à la bolognaise romage à la coupe Dessert lacté	Pizza au fromage Nuggets de dinde Epinards à la crème Edam Fruit de saison	Salade verte et dés de gouda Tranche de bœuf braisé Courge en béchamel Brioche des Rois	Betteraves vinaigrette Ragoût de pois chiches à la provençale Boulgour Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
Du 15 Au 19	Taboulé Colombo de porc Jeunes carottes Petit suisse sucré Fruit de saison	Repas Amérique Latine Salade verte Fajitas (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé) Riz safrané Moelleux mexicain au maïs	Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) Steak haché au jus Pommes noisette Fromage fouetté de Mme Loik Mousse au chocolat	Salade de tortis aux 3 couleurs Filet de colin meunière et citron Petits pois Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache
Du 22 Au 26	Carottes râpées Lamelles d'encornets à la sétoise Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Liégeois à la vanille	Quiche aux poireaux Bœuf Bourguignon Purée de panais Mimolette Fruit de saison	Crêpe forestière Rôti de porc à la moutarde Haricots verts Emmental Fruit de saison	Poichichade et sa tartine Raviolis au tofu Fromage blanc aromatisé Fruit de saison

Information allergènes.: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)