

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 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	Friand au fromage Galopin de veau Carottes sautées Croix de Malte Fruit de saison	Salade verte Sauté de bœuf aux oignons Coquillettes Lozère vache Yaourt brassé	Salade de riz Dos de colin à la ciboulette Purée de potiron Camembert à la coupe Fruit de saison
Du 08 au 12	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Cotentin Crème dessert au chocolat	Pizza au fromage Sauté de dinde Epinards à la crème Berger de Lozère Fruit de saison	Emincé de chou blanc en vinaigrette Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz St Paulin Yaourt sucré	Potage de poireaux et pommes de terre Tranche de bœuf braisé Poêlée de légumes Gouda Brioche des Rois	Carottes râpées Ragoût de pois chiches à la provençale Boullgour Bûche de chèvre à la coupe Compote de pommes des Cévennes
Du 15 au 19	Taboulé Colombo de porc Courges sauce mornay Laitage des Cévennes 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 d'endives et dés d'emmental Rôti de veau aux oignons Choux fleur à la crème Brioche des Rois	Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) Steak haché au jus Purée de céleris 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 Lozère Vache Fruit de saison
Du 22 au 26	Carottes râpées Lamelles d'encornet à la sétoise Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Liégeois à la vanille	Quiche aux poireaux Bœuf Bourguignon Pommes noisette Mimolette Fruit de saison	Salade verte Couscous aux boulettes d'agneau Gouda Flan au caramel	Crêpe forestière Rôti de porc à la moutarde Haricots vert Seillou des Cévennes Fruit de saison	Velouté de champignons 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)