



(sous réserve d'approvisionnement)

En Décembre, ils sont de saison...

Le brocoli

La clémentine

Terres de Cuisine vous souhaite un JOYEUX NOËL!!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 Au 08	Tartinade de thon sur toast Escalope de dinde forestière Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons) Semoule Crème anglaise Biscuit	Chou chinois en salade Khicheri (ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate) Yaourt brassé nature Duo Lozère Crème de marron	Salade de blé tomates, maïs et olives Pépites de hoki panées Épinards en béchamel Coquillettes Les fripons Fruit de saison	Salade verte Pot au feu et ses légumes bio Fromage Crème dessert chocolat	Salade de torsettes aux petits légumes Dos de colin sauce maître d'hôtel Flan de courge Pommes noisette Fromage à la coupe Clémentines Corses
Du 11 Au 15	Mélange Hollandais (scarole, chou blanc, carottes, céleri rave) Parmentier à la purée de patates douces Fromage à la coupe Purée de fruits	Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette Paupiette de saumon Haricots verts sautés Torsettes Emmental Fruit de saison	Carottes râpées Osso bucco de dinde Boulgour Edam Crème dessert caramel	Crêpe au fromage Rôti de veau Choux fleur à la crème Gnocchis Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Riz de Camargue et sa bolognaise de thon Petit moulé ail et fines herbes Cake aux pépites de chocolat
Du 18 Au 22	Salade de pois chiches Chipolatas bio Duo de topinambours et carottes Flageolets Vache picon Fruit de saison	Duo de choux en vinaigrette Cappelletti au fromage bio en sauce tomate Fromage à la coupe Crème dessert vanille	Salade de maïs au thon et olives noires Alouette de bœuf Riz aux poireaux Mini Leerdammer Fruit de saison	Salade verte et croûtons Sauté de canard au miel Pommes forestines Pâtisserie Chocolats	Taboulé Beignets de poisson Purée de brocolis Laitage Fruit de saison
Du 25 Au 29 Vacances de Noël	Noël	Repas de Noël Salade verte Wings de poulet Pommes duchesse Eclair au chocolat Chocolats de Noël et clémentine	Pizza Omelette au fromage Jardinière de légumes Boulgour Petit suisse sucré Fruit de saison	Coleslaw Boulettes de bœuf à la provençale bio Spaghettis Fromage Crème dessert chocolat	Tarte à la courge Dos de colin sauce basilic Riz bio Fromage 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)



Les légumes d'accompagnement sont issus de l'agriculture raisonnée

