

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Du 01 au 05 Vacances de Noël</p>	<p>JOUR DE L'AN</p>	<p>REPAS DU NOUVEL AN Jus de pommes Poulet rôti Pommes rosties Crème anglaise Marbré au chocolat</p>	<p>Friand au fromage Galopin de veau Carottes sautées Croix de Malte Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Sauté de bœuf aux oignons Coquillettes Lozère vache Yaourt brassé</p>	<p>Salade de riz Dos de colin à la ciboulette Purée de potiron Camembert à la coupe Fruit de saison</p>
<p>En JANVIER, ils sont de saison...</p> <p>Le poireau</p>  <p>Le kiwi</p>  <p>L'Amérique Latine sera à l'honneur !!!</p>  <p>Terres de Cuisine vous souhaite une Belle Année !!</p>	<p>Salade verte Lasagnes à la bolognaise Cotentin Crème dessert au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage Sauté de dinde Epinards à la crème Berger de Lozère Fruit de saison</p>	<p>Emincé de chou blanc en vinaigrette Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz St Paulin Yaourt sucré</p>	<p>Potage de poireaux et pommes de terre Tranche de bœuf braisé Poêlée de légumes Gouda Brioche des Rois</p>	<p>Carottes râpées Ragoût de pois chiches à la provençale Boullgour Bûche de chèvre à la coupe Compote de pommes</p>
	<p>Taboulé Colombo de porc Courges sauce mornay Laitage des Cèvennes Fruit de saison</p>	<p>Repas Amérique Latine Salade verte Fajitas (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé) Riz safrané Moelleux mexicain au maïs</p>	<p>Salade d'endives et dés d'emmental Rôti de veau aux oignons Choux fleur à la crème Brioche des Rois</p>	<p>Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) Steak haché au jus Purée de céleris Fromage fouetté de Mme Loik Mousse au chocolat</p>	<p>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</p>
	<p>Carottes râpées Lamelles d'encornet à la sétoise Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Liégeois à la vanille</p>	<p>Quiche aux poireaux Bœuf Bourguignon Pommes noisette Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Couscous aux boulettes d'agneau Gouda Flan au caramel</p>	<p>Crêpe forestière Rôti de porc à la moutarde Haricots vert Seillou des Cèvennes Fruit de saison</p>	<p>Velouté de champignons Raviolis au tofu Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>

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)