

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
Du 1er au 5 Janvier	JOUR DE L'AN				
Gouter					
Du 8 au 12 Janvier	Salade verte  Lasagnes à la bolognaise Fromage à la coupe Dessert lacté	Pizza au fromage Nuggets de dinde Epinards à la crème Edam Fruit de saison	Carottes râpées  Blanquette de poisson aux fruits de mer Semoule St Paulin Yaourt sucré	Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs) Bœuf braisé  Courge en béchamel Crêpe aïl et fines herbes  Brioche des Rois	Poichichade et sa tartine  Raviolis au tofu  Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
Gouter			Chocolat Pain Liégeois à la vanille		
Du 15 au 19 Janvier	Taboulé Colombo de porc (Véané : colombo de hoki)  Carottes sautées Laitage 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 Chou fleur à la crème /  Brioche des Rois	Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) Steak haché au jus Pommes noisette Camembert à la coupe Mousse au chocolat	Salade de tortis aux 3 couleurs Filet de colin meunière et citron Petit pois Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache  Fruit de saison
Gouter			Fromage blanc à la vanille Galettes St Michel Fruit de saison		
Du 22 au 26 Janvier	Carottes râpées  Lamelles d'encornets à la sétoise Riz de Camargue  Coulommiers à la coupe Crème dessert au chocolat	Quiche aux poireaux Bœuf Bourguignon  Purée de panais Bleu à la coupe Fruit de saison	Salade de pâtes à la tapenade Cordon bleu Haricots verts Gouda Flan au caramel	Salade verte Poulet rôti Semoule et bouillon  Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Ragoût de pois chiches à la provençale Boulgour Fromage blanc aromatisé Fruit de saison
Gouter			Yaourt aux fruits Quatre Quart 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)

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 !!