

(sous réserve d'approvisionnement)



Du 1er
Au 05
Vacances de
Noël

LUNDI

JOUR DE L'AN

MARDI
REPAS DU NOUVEL AN
Jus de pommes
Poulet rôti
Pommes rosties
Crème anglaise
Marbré au chocolat

MERCREDI
Friand au fromage
Galopin de veau
Carottes sautées
Semoule
Croix de Malte
Fruit de saison

JEUDI
Salade verte
Sauté de bœuf
Coquillettes
Fromage
Dessert lacté

VENDREDI
Salade de riz
Dos de colin à la ciboulette
Purée de potiron
Camembert à la coupe
Fruit de saison

Du 08
Au 12

Salade Fraîcheur
(batavia, carottes, maïs)
 Lasagnes à la
bolognaise
Fromage à la coupe
Dessert lacté

Pizza au fromage
Nuggets de dinde
Epinards à la crème/ Gnocchis
Fromage
Fruit de saison

Carottes râpées
Blanquette de poisson
aux fruits de mer
Riz
St Paulin
Yaourt sucré

Salade verte et dés de gouda
Tranche de bœuf braisé
Courge en béchamel
Purée de pommes de terre
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
Carottes sautées
Pommes de terre vapeur
 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
Polenta
Brioche des Rois

Salade Farandole
(salade, chou blanc, radis, maïs)
Steak haché au jus
Pommes noisette
Fromage
Mousse au chocolat

Salade de tortis aux 3 couleurs
Filet de colin meunière et citron
Petits pois/ Blé pilaf
Fromage à la coupe
Duo de Lozere Vache
Fruit de saison

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

Salade verte
Couscous aux
boulettes d'agneau
Gouda
Flan au caramel

Salade de pommes de terre
Rôti de porc à la moutarde
Haricots verts / Blé
Fromage
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)



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



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
!!