



CAISSARGUES CAMBOURIN ET MIRMAN

# MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017








(sous réserve d'approvisionnement)

**En Décembre, ils sont de saison...**

**Le brocolis**

**La clémentine**

**Terres de Cuisine vous souhaite un JOYEUX NOËL!!**

|                        | LUNDI  | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|------------------------|--|--|--|--|
| <b>Du 04<br/>Au 08</b> | Tartinade de thon sur toast  | Chou chinois en salade<br>Radis croq'sel   | Endives aux dés de gouda<br>Salade verte et dés d'emmental   | Salade de torsettes aux petits légumes<br>Taboulé  |
|                        | Poisson pané<br>Poêlée hivernale<br>(haricots verts, brocolis, champignons)  | Khicheri<br>(ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate)  | Pot au feu<br>et ses légumes   | Sauté de dinde à la provençale<br>Flan de courge   |
|                        | Crème anglaise<br>Crème renversée  |  <b>Yaourt brassé nature<br/>Duo Lozère</b> |  | Camembert à la coupe<br>Emmental   |
|                        | Galettes St Michel<br>Madeleine  | Confiture de fraise<br>Crème de marron   | Liégeois à la vanille<br>Liégeois au chocolat  |  <b>Clémentines Corses</b>                          |
| <b>Du 11<br/>Au 15</b> | Mélange Hollandais et dés de fête<br>(scarole, chou blanc, carottes, céleri rave)<br>Salade fraîcheur aux billes de mozza<br>(Salade, carottes râpées, maïs) | Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette<br>Salade de riz   | Crêpe au fromage   | Salade verte<br>Coleslaw   |
|                        | Parmentier à la  <b>purée de patates douces</b>                             | Steak haché de porc au jus<br>Haricots verts sautés  | Rôti de veau<br>Choux fleur à la crème   |  <b>Riz de Camargue</b><br>et sa bolognaise de thon |
|                        | Emmental<br>Carré frais  | Emmental<br>Carré frais  | Bûche de chèvre à la coupe<br>St Nectaire  | Petit moulé ail et fines herbes<br>Gouda   |
|                        | Compote pomme banane<br>Compote de pommes poires   | Fruits de saison au choix  | Fruits de saison au choix  |  <b>Cake aux pépites de chocolat</b>              |
| <b>Du 18<br/>Au 22</b> | Salade de pois chiches<br>Salade de lentilles  | Duo de choux en vinaigrette<br>Carottes râpées   | <b>Repas de Noël</b><br><b>Salade verte et croûtons</b><br><b>Sauté de canard au miel</b>  | Taboulé<br>Salade de coquillettes  |
|                        | Chipolatas<br>Duo de topinambours et carottes  | Cappelletti au fromage<br>en sauce tomate  | <b>Pommes forestines</b>   | Beignets de poisson<br>Purée de brocolis   |
|                        | Vache picon<br>Montboissier  | Coulommiers à la coupe<br>Philadelphia   | <b>Fondant au chocolat et sa chantilly</b>   | Yaourt sucré<br>Yaourt aromatisé   |
|                        | Fruits de saison au choix  | Crème dessert pralinée<br>Crème dessert à la vanille   |  <b>Chocolats de Noël et clémentine</b>  | Fruits de saison au choix  |

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)