


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 1er Au 05</b> Vacances de Noël	<b>JOUR DE L'AN</b>			
<b>Du 08 Au 12</b>	Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs) Radis émincés Lasagnes à la bolognaise Cotentin ail et fines herbes Port Salut Crème dessert pralinée Crème dessert au chocolat	Pizza au fromage Nuggets de dinde Epinards à la crème Edam Delice d'emmental Fruit de saison au choix	Salade verte et dés de gouda Salade d'endives et dés de Fourme d'Ambert Tranche de bœuf braisé Courge en béchamel  <b>Brioche des Rois</b>	Betteraves vinaigrette Salade de brocolis et olives noires Ragoût de pois chiches à la provençale Boulgour Bûche de chèvre à la coupe Emmental Fruit de saison au choix
<b>Du 15 Au 19</b>	Taboulé Salade de blé aux crudités Cari de poisson Jeunes carottes Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Fruit de saison au choix	<b>Repas Amérique Latine</b> <b>Salade verte</b>  <b>Fajitas</b> (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé)	Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) <b>Carottes râpées</b> Steak haché au jus Pommes noisette Fromage fouetté de Mme Loik Tome noire Marron suisse Mousse au chocolat	Salade de tortis aux 3 couleurs Salade de pommes de terre olives et ciboulette Filet de colin meunière et citron Petits pois <b>Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache</b> Fruit de saison au choix
<b>Du 22 Au 26</b>	<b>Carottes râpées</b> Salade Harmonie (scarole, chou rouge, maïs) Lamelles d'encornets à la sétoise <b>Riz de Camargue</b> Coulommiers à la coupe Chèvretonne Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	<b>Quiche aux poireaux</b> Bœuf Bourguignon Purée de panais Mimolette Petit Louis tartine Fruit de saison au choix	Crêpe forestière Rôti de porc à la moutarde Haricots verts Emmental Rondelé aux herbes Fruit de saison au choix	<b>Poichichade et sa tartine</b> Salade de lentilles <b>Raviolis au tofu</b> Fromage blanc aromatisé Fromage blanc à la vanille Fruit de saison au choix

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 !!**

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)