



ST CHAMAS

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	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 Au 08	Tartinade de thon sur toast Escalope de poulet sauce forestière  Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons) Crème anglaise Madeleine	Chou chinois en salade Khicheri (ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate) Yaourt brassé nature Duo Lozère  Crème de marron	Salade de blé tomates, maïs et olives Pépites de hoki panées Epinards en béchamel Bleu à la coupe Fruit de saison	Endives aux dés de gouda Steak haché Frites Liégeois au chocolat	Salade de torsettes aux petits légumes Sauté de dinde à la provençale Flan de courge Camembert à la coupe Clémentines Corses 
Du 11 Au 15	Mélange Hollandais (scarole, chou blanc, carottes, céleri rave) Parmentier à la purée de patates douces  Fromage à la coupe Purée de fruits	Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette Steak haché de porc au jus (sans porc: <i>steak haché de bœuf</i>) Haricots verts sautés Emmental à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées  Osso bucco de dinde Boulgour Edam Fromage blanc aromatisé	Crêpe au fromage Rôti de veau Choux fleur à la crème Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Riz de Camargue  et sa bolognaise de thon Petit moulé ail et fines herbes Cake aux pépites de chocolat 
Du 18 Au 22	Salade de pois chiches Chipolatas  (sans porc: <i>saucisse de dinde</i>) Duo de topinambours et carottes Pont l'Evêque à la coupe Fruit de saison	Duo de choux en vinaigrette Cappelletti au fromage en sauce tomate Coulommiers à la coupe Crème dessert à la vanille	Salade de maïs au thon et olives noires Alouette de bœuf Riz aux poireaux Mini Leerdammer Fruit de saison	Repas de Noël Salade verte et croûtons Sauté de canard au miel Pommes forestines Fondant au chocolat et sa chantilly Chocolats de Noël et clémentine 	Taboulé Beignets de poisson Purée de brocolis Yaourt nature Fruit de saison
Du 25 Au 29 Vacances de Noël					

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)