

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>Du 1er Au 05</b> Vacances de Noël</p>	<b>JOUR DE L'AN</b>				
<p><b>Du 08 Au 12</b></p>	<p><b>Salade Fantaisie</b> (batavia, carottes, maïs)</p> <p><b>Lasagnes à la bolognaise</b></p> <p><b>Fromage à la coupe</b></p> <p><b>Dessert lacté</b></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Blanquette de poisson aux fruits de mer</p> <p>Riz</p> <p>St Paulin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Rosette</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courge en béchamel</p> <p><b>St Nectaire</b></p> <p><b>Brioche des Rois</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Ragoût de pois chiches à la provençale</p> <p>Bouलगour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>Du 15 Au 19</b></p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Colombo de porc</b> (sans porc: colombo de dinde)</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas Amérique Latine</b> <b>Salade verte</b></p> <p><b>Fajitas</b> (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé)</p> <p><b>Riz safrané</b></p> <p><b>Moelleux mexicain au maïs</b></p>	<p>Salade d'endives et dés d'emmental</p> <p>Rôti de veau aux oignons</p> <p>Chou fleur à la crème</p> <p><b>Brioche des Rois</b></p>	<p>Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs)</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage fouetté de Mme Loik</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tortis aux 3 couleurs</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits pois</p> <p><b>Fromage à la coupe</b> <b>Duo de Lozere Vache</b></p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>Du 22 Au 26</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Lamelles d'encornets à la sétoise</p> <p><b>Riz de Camargue</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p><b>Quiche aux poireaux</b></p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Purée de panais</p> <p><b>Petit livarot à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Couscous aux boulettes d'agneau</p> <p>Gouda</p> <p>Flan au caramel</p>	<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p><b>Rôti de porc à la moutarde</b> (sans porc: rôti de dinde à la moutarde)</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Poichichade et sa tartine</b></p> <p><b>Raviolis au tofu</b></p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

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 !!