



ST CHAMAS : Joliot Curie et Gabriel Péri

MENU 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
Du 4 au 8	Tartinade de thon sur toast	Chou chinois en salade Radis croq'sel	Endives aux dés de gouda Salade verte et dés d'emmental	Salade de torsettes aux petits légumes Taboulé
	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons)	Khicheri (ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate)	Steak haché	Sauté de dinde à la provençale
	Crème anglaise Crème renversée	Yaourt brassé nature Duo Lozère	Frites	Flan de courge
	Galettes St Michel Madeleine	Confiture de fraise Crème de marron	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Camembert à la coupe Emmental Clémentines Corses
Du 11 au 15	Mélange Hollandais (scarole, chou blanc, carottes, céleri rave)	Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette Salade de riz	Crêpe au fromage	Salade verte Coleslaw
	Parmentier à la purée de patates douces	Steak haché de porc au jus Haricots verts sautés	Rôti de veau Choux fleur à la crème	Riz de Camargue et sa bolognaise de thon
	Fromage à la coupe 	Emmental à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe St Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes Gouda
	Purée de fruits	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Cake aux pépites de chocolat
Du 18 au 22	Salade de pois chiches Salade de lentilles	Duo de choux en vinaigrette Carottes râpées	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 Salade de coquillettes
	Chipolatas	Cappelletti au fromage en sauce tomate		Beignets de poisson Purée de brocolis
	Duo de topinambours et carottes	Coulommiers à la coupe Philadelphia		Yaourt nature Yaourt aromatisé
	Pont l'Evêque à la coupe Fruit de saison	Crème dessert pralinée Crème dessert à la vanille		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)