

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 8 au 14 Janvier	Salade Fraîcheur (batavia, carottes, maïs)	Pizza au fromage	Rosette	Potage de légumes
	Lasagnes à la bolognaise	Nuggets de dinde Epinards à la crème Edam Delice d'emmental	Tranche de bœuf braisé Courge en béchamel St Nectaire	Ragoût de pois chiches à la provençale Boulgour Bûche de chèvre à la coupe
	Fromage à la coupe Dessert lacté	Fruit de saison au choix	Brioche des Rois	Fruit de saison au choix
Du 15 au 21 Janvier	Taboulé	Repas Amérique Latine Salade verte Fajitas (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé) Riz safrané Moelleux mexicain au maïs	Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs)	Salade de tortis aux 3 couleurs
	Salade de blé aux crudités		Carottes râpées	Salade de pommes de terre olives et ciboulette
	Colombo de porc (sans porc: colombo de dinde)		Steak haché au jus	Filet de colin meunière et citron
	Jeunes carottes		Pommes noisette	Petits pois
	Petit suisse nature		Fromage fouetté de Mme Loik	Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache
Petit suisse aromatisé	Tome noire			
Fruit de saison au choix	Marron suisse	Mousse au chocolat	Fruit de saison au choix	
Du 22 au 28 Janvier	Carottes râpées	Quiche aux poireaux	Salade de pommes de terre	Poichichade et sa tartine
	Salade Harmonie (scarole, chou rouge, maïs)	Bœuf Bourguignon	Rôti de porc à la moutarde (sans porc: rôti de dinde à la moutarde)	Salade de lentilles
	Lamelles d'encornets à la sétoise	Purée de panais	Haricots verts	Raviolis au tofu
	Riz de Camargue	Petit livarot à la coupe	 Fromage Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé
	Coulommiers à la coupe	Fruit de saison au choix		Fromage blanc à la vanille
Crème dessert vanille				
Liégeois 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)