

FOYER ALLEINS

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Du 1er au 5 Janvier Vacances de Noël			Friand au fromage Galopin de veau Carottes sautées Plateau de fromages Fruit de saison	Salade verte Sauté de bœuf Coquillettes Plateau de fromages Laitage	Salade de riz Dos de colin à la ciboulette Purée de potiron Plateau de fromages Fruit de saison
Du 8 au 12 Janvier	Salade Fraîcheur (batavia, carottes, maïs) Lasagnes à la bolognaise Plateau de fromages Dessert lacté	Pizza au fromage Entrecôte Epinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Carottes râpées Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz Plateau de fromages Yaourt sucré	Salade verte et dés de gouda Tranche de bœuf braisé Courge en béchamel Plateau de fromages Brioche des Rois	Betteraves vinaigrette Dos de colin sauce provençale Boulgour Plateau de fromages Fruit de saison
Du 15 au 19 Janvier	Taboulé Colombo de porc Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Repas Amérique Latine Salade verte Fajitas (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé) Plateau de fromages Fruit de saison	Salade d'endives et dés d'emmental Rôti de veau aux oignons Chou fleur à la crème Plateau de fromages Semoule au lait	Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) Steak haché au jus (CRU) Pommes noisette Plateau de fromages Mousse au chocolat	Salade de tortis aux 3 couleurs Filet de colin meunière et citron Petits pois Plateau de fromages Fruit de saison
Du 22 au 26 Janvier	Pâté de campagne Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camargue Plateau de fromages Eclair au café	Quiche aux poireaux Bœuf Bourguignon Purée de panais Plateau de fromages Fruit de saison	Salade verte Couscous aux boulettes d'agneau Plateau de fromages Flan au caramel	Salade de pommes de terre Rôti de porc à la moutarde Haricots vert Plateau de fromages Cocktail de fruits	Poichichade et sa tartine Pennes à la bolognaise Plateau de fromages Fruit de saison

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)