

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 1er au 5 Janvier Vacances de Noël	JOUR DE L'AN	REPAS DU NOUVEL AN Jus de pommes Poulet rôti Pommes rosties Crème anglaise Marbré au chocolat	Friand au fromage Galopin de veau Carottes sautées Croix de Malte Fruit de saison	Salade verte Sauté de bœuf Coquillettes Fromage Dessert lacté	Salade de riz Dos de colin à la ciboulette Purée de potiron Camembert Fruit de saison
Du 8 au 12 Janvier	Salade Fraîcheur (batavia, carottes, maïs) Lasagnes à la bolognaise Fromage Dessert lacté	Pizza au fromage Nuggets de dinde Epinards à la crème Edam Fruit de saison	Carottes râpées Blanquette de poisson aux fruits de mer Riz St Paulin Yaourt sucré	Salade verte et dés de gouda Tranche de bœuf braisé Courge en béchamel Brioche des Rois	Betteraves vinaigrette Ragoût de pois chiches à la provençale Boulgour Rondelé aux noix Fruit de saison
Du 15 au 19 Janvier	Taboulé Colombo de porc Carottes sautées Laitage Fruit de saison	Repas Amérique Latine Salade verte Fajitas (tortilla de blé à garnir de chili con carne) Moelleux mexicain au maïs	Salade d'endives et dés d'emmental Rôti de veau aux oignons Chou fleur à la crème Brioche des Rois	Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs) Steak haché au jus Pommes noisette Fromage fouetté de Mme Loik Mousse au chocolat	Salade de tortis aux 3 couleurs Filet de colin meunière et citron Petits pois Tome noire Fruit de saison
Du 22 au 26 Janvier	Carottes râpées Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camargue Délice d'emmental Liégeois à la vanille	Quiche aux poireaux Bœuf Bourguignon Purée de panais Mimolette Fruit de saison	Salade verte Couscous aux boulettes d'agneau Gouda Flan au caramel	Salade de pommes de terre Rôti de porc à la moutarde Haricots vert Fromage Fruit de saison	Poichichade et sa tartine Raviolis au tofu Fromage blanc aromatisé 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 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 !!