

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 08 Au 12</b>	<b>Salade Fantaisie</b> (batavia, carottes, maïs)	Pizza au fromage	<b>Carottes râpées</b> 	Salade verte et dés de gouda	Betteraves vinaigrette
	<b>Lasagnes à la bolognaise</b>	Nuggets de dinde	Chou chinois vinaigrette	Salade d'endives et dés de Fourme d'Ambert	Salade de brocolis et olives noires
	 <b>Fromage</b>	Epinars à la crème	Blanquette de poisson aux fruits de mer	Tranche de bœuf braisé	Ragoût de pois chiches à la provençale
	<b>Laitage</b>	Edam Delice d'emmental	Riz	Courge en béchamel	Boulgour
<b>Du 15 Au 19</b>	Taboulé	<b>Repas Amérique Latine</b> <b>Jus d'orange</b> <b>Salade verte</b> <b>Fajitas</b> (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé) 	Salade d'endives et dés d'emmental	<b>Brioche des Rois</b> 	Salade de tortis aux 3 couleurs
	Salade de blé aux crudités	<b>Riz safrané</b>	Mélange des sous bois (scarole, radis, champignons) et dés d'emmental	Carottes râpées	Salade de pommes de terre olives et ciboulette
	Colombo de porc	<b>Moelleux mexicain au maïs</b> 	Rôti de veau aux oignons	Steak haché au jus	Filet de colin meunière et citron
	Jeunes carottes	<b>Brioche des Rois</b> 	Chou fleur à la crème	Frites	Petits pois
	Petit suisse sucré			Fromage fouetté de Mme Loik	<b>Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache</b> 
Petit suisse aromatisé			Tome noire		
Fruit de saison au choix			Marron suisse		
			Mousse au chocolat		Fruit de saison au choix
<b>Du 22 Au 26</b>	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Quiche aux poireaux</b> 	Salade verte	<b>Salade de pommes de terre</b>	<b>Poichichade et sa tartine</b> 
	Salade Harmonie (scarole, chou rouge, maïs)		Coleslaw		Salade de lentilles
	Lamelles d'encornets à la sétoise	Bœuf Bourguignon	Couscous aux	<b>Rôti de porc à la moutarde</b>	<b>Raviolis au tofu</b> 
	<b>Riz de Camargue</b> 	Purée de panais	boulettes d'agneau	<b>Haricots verts</b>	
	Coulommiers à la coupe	Mimolette	Gouda	 <b>Fromage</b>	Fromage blanc aromatisé
Chèvreatine	Petit Louis tartine	St Morêt		Fromage blanc à la vanille	
Liégeois au chocolat		Flan au chocolat			
Liégeois à la vanille	Fruit de saison au choix	Flan au caramel		<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison au choix

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 !!**