



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Du 08 Au 12</p> <p>En JANVIER, ils sont de saison...</p> <p>Le poireau</p> <p>Le kiwi</p> <p>L'Amérique Latine sera à l'honneur !!!</p> <p>Terres de Cuisine vous souhaite une Belle Année !!</p>	<p> Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs)</p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p>Cotentin ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Blanquette de poisson aux fruits de mer</p> <p>Riz</p> <p>St Paulin</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Salade verte et dés de gouda</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courge en béchamel</p> <p> Brioche des Rois</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Ragoût de pois chiches à la provençale</p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Du 15 Au 19</p>	<p>Taboulé</p> <p>Cari de poisson</p> <p>Jeunes carottes</p> <p> Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas Amérique Latine Salade verte</p> <p>Fajitas</p> <p>(tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé) </p> <p>Riz safrané</p> <p>Moelleux mexicain au maïs </p> <p></p>	<p>Salade d'endives et dés d'emmental</p> <p>Rôti de veau aux oignons</p> <p>Chou fleur à la crème</p> <p> Brioche des Rois</p>	<p>Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs)</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage fouetté de Mme Loik</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tortis aux 3 couleurs</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Du 22 Au 26</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lamelles d'encornets à la sétoise</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Quiche aux poireaux </p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Purée de panais</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Couscous</p> <p>de poisson</p> <p>Gouda</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre </p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poichichade et sa tartine </p> <p>Raviolis </p> <p>au tofu</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

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)