

REDESSAN

# MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



TERRES DE CUISINE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Du 08 Au 12</b></p>	<p><b>Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs)</b></p> <p><b>Lasagnes à la bolognaise</b></p> <p><b>Fromage à la coupe</b></p> <p><b>Dessert lacté</b></p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courge en béchamel</p> <p><b>Saint Nectaire</b></p> <p><b>Brioche des Rois</b></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><b>Du 15 Au 19</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas Amérique Latine</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Fajitas</b></p> <p>(tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé)</p> <p><b>Riz safrané</b></p> <p><b>Moelleux mexicain au maïs</b></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><b>Mousse au chocolat</b></p>	<p>Salade de tortis aux 3 couleurs</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits pois</p> <p><b>Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache</b></p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>Du 22 Au 26</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Lamelles d'encornets à la sétoise</p> <p><b>Riz de Camargue</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p><b>Quiche aux poireaux</b></p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Purée de panais</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe forestière</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Poichichade et sa tartine</b></p> <p><b>Raviolis au tofu</b></p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

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)