








REDESSAN

# MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 Au 08</b>	Tartinade de thon sur toast  Escalope de dinde forestière  Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons)  Crème anglaise  Madeleine	Chou chinois en salade  Kicheri  (ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate)  <b>Yaourt brassé nature Duo Lozère</b>  Crème de marron	Endives vinaigrette  Pot au feu  et ses légumes  Gouda  Liégeois au chocolat	Salade de torsettes aux petits légumes  Dos de colin sauce maître d'hôtel  Flan de courge  Camembert à la coupe   <b>Clémentines Corses</b>
<b>Du 11 Au 15</b>	<b>Mélange Hollandais (scarole, chou blanc, carottes, céleri rave)</b>  <b>Parmentier à la purée de patates douces</b>  <b>Fromage à la coupe</b>   <b>Purée de fruits</b>	Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette  Steak haché de porc au jus  Haricots verts sautés  Emmental  Fruit de saison	 Crêpe au fromage  Rôti de veau  Choux fleur à la crème  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	Salade verte   <b>Riz de Camargue</b>  et sa bolognaise de thon  Petit moulé ail et fines herbes   <b>Cake aux pépites de chocolat</b>
<b>Du 18 Au 22</b>	Salade de pois chiches  Chipolatas  Duo de topinambours et carottes  Vache picon  Fruit de saison	Duo de choux en vinaigrette  Cappelletti au fromage  en sauce tomate  Coulommiers à la coupe  Crème dessert à la vanille	<b>Repas de Noël</b>  <b>Salade verte et croûtons</b>  <b>Sauté de canard au miel</b>   <b>nt au chocolat t sa chantilly colats de Noël et clémentine</b> 	Taboulé  Beignets de poisson  Purée de brocolis  Yaourt sucré  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 céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhvdride 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 Décembre, ils sont de saison...

**Le brocolis**



**La clémentine**



**Terres de Cuisine vous souhaite un JOYEUX NOËL!!**

