

SALINDRES

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Décembre, ils sont de saison...

**Le brocolis**



**La clémentine**



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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	<p>Tartinade de thon sur toast</p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p>Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons)</p> <p>Yaourt brassé nature</p> <p>Duo Lozère</p> <p>Crème de marron</p>  	<p>Chou chinois en salade</p> <p>Khicheri</p> <p>(ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate)</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pot au feu</p> <p>et ses légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de torsettes aux petits légumes</p> <p>Dos de colin sauce maître d'hôtel</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Clémentines Corses</b></p> 
Du 11 au 15	<p>Potage de légumes</p> <p>Parmentier à la purée de patates douces</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes poires</p>  	<p>Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette</p> <p>Sauté de porc aux oignons</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Lozère Vache</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Choux fleur à la crème</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p><b>Riz de Camargue</b></p> <p>et sa bolognaise de thon</p> <p>Edam</p> <p><b>Cake aux pépites de chocolat</b></p> 
Du 18 au 22	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Chipolatas</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Potage de légumes</p> <p>Cappelletti au fromage en sauce tomate</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p><u>Repas de Noël</u></p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Sauté de canard au miel</p> <p>Pommes forestines</p> <p>Fondant au chocolat et sa chantilly</p> <p>Chocolats de Noël et clémentine</p> 	<p>Taboulé</p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</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)



TERRES  
DE  
CUISINE

# Aujourd'hui, on fête Noël !!!

Salade verte  
et croûtons

Sauté de canard au miel

Pommes forestines

Fondant au chocolat  
et chantilly

Chocolats de Noël  
et Clémentine