



TERRES DE CUISINE

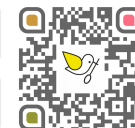
INFOS MENU

JANVIER 2023



Evaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine



Votre avis nous intéresse !

ANIMATIONS

Épiphanie

LA GALETTE DES ROIS

Vendredi 6 janvier



la fête foraine avec Pinocchio

LE MENU ENCHANTÉ

Jeu­di 12 janvier

Année du lapin



LE NOUVEL AN CHINOIS

Jeu­di 23 janvier



LA CHANDELEUR
jeu­di 2 fév­rier

NOUVELLES RECETTES

de saison

Du Nouveau !

- **NOTRE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE**
Nous avons amélioré notre recette, elle sera présentée dans nos moules à cake afin d'améliorer les qualités organoleptiques.
- **SALADE DE PÉPINETTE**
Les pépinettes sont des pâtes en forme de "grain de riz". La salade est déjà assaisonnée.
- **BOLOGNAISE DE POIS**
La bolognaise aura l'aspect et le goût d'une bolognaise traditionnelle.
- **TRUFFADE**
C'est un plat auvergnat à base de fromage et de pommes de terres. Il sera accompagné de jambon (en entrée) et de salade verte.
- **LASAGNES DE POIS À LA TOMATE**
Elles auront l'aspect et le goût de lasagnes traditionnelles.

le saviez-vous ?

Le pois, de la famille des légumineuses, est transformé dans un moulin pour obtenir une farine. Une fois la mouture obtenue, la protéine est extraite puis extrudée pour obtenir une forme expansée. Le produit est à 100% à base de pois BIO cultivé et transformé en France. Le goût est neutre et légèrement torréfié.

FACILITER

le service



- **GALETTE BRETONNE**
- **CRÊPE BRETONNE ET SAUCE CARAMEL**

À garnir au moment du service : Disposer une tranche de jambon dans la crêpe salée puis y mettre la garniture "pommes de terres et champignons" préalablement chauffée. Il ne vous reste plus qu'à servir.







Cette crêpe est déjà sucrée, selon votre prestation : vous pouvez soit la sucrer à nouveau (avec un stock d'épicerie) ou vous recevrez un topping de sauce caramel pour les garnir.



Le Menu de la Cantine

St André d'Olérargues




Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 <p>Betteraves Bio Gratin de coquillettes à la mozzarella Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise Steak haché Pommes noisette Camembert à la coupe Compote Bio</p>	<p>Salade verte Bio Parmentier au potiron Bio de merlu MSC Yaourt sucré  Galette des Rois</p>
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
<p>Salade de pépinettes Cordon bleu Bio Haricots verts Bio persillés Emmental à la coupe  Fruit Bio de saison</p>	 <p>Pizza Notre tortillas Bio de pommes de terre Epinards Bio moulins Fromage fouetté Mousse au chocolat</p>	 <p>Bâtonnets de carottes Bio et sauce fromagère Saucisse de francfort Frites Pop corn sucré</p>	<p>Tapenade sur toast Filet de merlu MSC sauce safranée Riz IGP Gouda  Fruit Bio de saison</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Couscous de poulet Label rouge</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Choux blanc Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Macaronis</p> <p>Notre gâteau aux marrons</p>	<p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Notre Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>COLESLAW de carottes Bio et haricots mungo</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz IGP à la chinoise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet à la pomme</p> <p>Végé</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Potée de boeuf aux flageolets</p> <p>Polenta</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Endives Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre Cake emmental olives</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Lasagnes</p> <p>de pois à la tomate</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Galette Bretonne à garnir</p> <p>(galette de froment avec jambon Label Rouge et garniture pommes de terre - champignons)</p> <p>Crêpe Bretonne</p> <p>sauce caramel</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Nouvel an chinois

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

La chandeleur

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE