



PARADOU

# MENU 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	Tartinade de thon sur toast  Escalope de dinde forestière  Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons)  Crème anglaise et Madeleine	Potage de légume  Khicheri  (ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate)   Yaourt brassé nature Duo Lozère	<b>Salade verte</b>  <b>Pot au feu</b>  <b>et ses légumes</b>    <b>Laitage</b>	Salade de torsettes aux petits légumes  Dos de colin sauce maître d'hôtel  Flan de courge   <b>Clémentines Corses</b>
Du 11 Au 15	<b>Mélange Hollandais</b> (scarole, chou blanc, carottes, céleri rave)  <b>Parmentier à la</b> <b>purée de patates douces</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  Fruit de saison	Crêpe au fromage  Rôti de veau  Choux fleur à la crème  Fruit de saison	 <b>Riz de Camargue</b>  et sa bolognaise de thon  Petit moulé ail et fines herbes   <b>Cake aux pépites de chocolat</b>
Du 18 Au 22	Salade de pois chiches  Chipolatas  Duo de topinambours et carottes  Fruit de saison	<b>Duo de choux en vinaigrette</b>  <b>Cappellettis au fromage</b>  <b>en sauce tomate</b>    <b>Laitage</b>	<b>Repas de Noël</b>  <b>Salade verte et croûtons</b> <b>Sauté de canard au miel</b>  <b>Pommes forestines</b> <b>Fondant au chocolat et sa chantilly</b> <b>Chocolats de Noël et clémentine</b> 	Taboulé  Beignets de poisson  Purée de brocolis  Yaourt sucré

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)