

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre	Samedi 12 Décembre	Dimanche 13 Décembre
Velouté dubarry	Potage de lentilles	Potage de julienne de légumes	Potage de laitue	Soupe au chou	Soupe de poisson	Velouté de blettes
Filet de colin meunière	Boulettes de bœuf sauce orientale	Paleron de bœuf	Moqueca de merlu	Escalope de poulet viennoise	Omelette	Croque Monsieur
Salsifis à la tomate	Semoule	Choux fleur mornay	Pommes vapeurs	Panais à la milanaise	Blé aux petits légumes	Mouliné d'épinards
Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Flan au caramel	Riz au lait	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre	Samedi 19 Décembre	Dimanche 20 Décembre
Velouté de petits pois	Velouté de potirons	Potage de céleris	Potage de navets	Potage minestrone	Potage de poireaux et pommes de terre	Soupe de vermicelles
Braisé de bœuf au jus	Blanquette de colin	Gratin de poireaux à la dinde	Sauté de porc à la moutarde	Colombo de dinde	Pané fromagé	Financière de veau
Champignons à la crème	Polenta	Fruit de saison	Carottes persillées	Gnocchis	Choux romanesco mornay	 Riz
Fruit de saison	Marron Suisse	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Semoule au lait	Yaourt à la grecque

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



MON MENU

www.terresdecuisine.fr

Menus SOIR
(4 composantes)

Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre	Samedi 26 Décembre	Dimanche 27 Décembre
Potage de julienne de légumes Marmite du pêcheur Gnocchis Mousse au chocolat	Velouté de brocolis Chipolatas Flan de potiron Fruit de saison	Potage de pois cassés Paupiette de veau sauce au poivre Polenta Petits suisses sucrés	Soupe à l'oignon Parmentier de canard Sablé citron meringué	Velouté de butternut Aoxa de bœuf Gnocchis Fruit de saison	Velouté d'épinards Omelette Poireaux béchamel Faisselle	Potage de carottes Quenelles sauce safranée  Riz Fruit de saison
Lundi 28 Décembre	Mardi 29 Décembre	Mercredi 30 Décembre	Jeudi 31 Décembre	Vendredi 1er Janvier	Samedi 2 Janvier	Dimanche 3 Janvier
Soupe de poisson Cordon bleu Blettes à la provençale Fruit de saison	Potage de céleris Andouillette au vin blanc Patates douces Compote	Soupe au chou Omelette Petits pois Crème dessert pralinée	Potage de laitue Gigot d'agneau Gratin dauphinois Pain perdu	Velouté de champignons Filet de colin meunière et citron Fenouil en gratin Fruit de saison	Potage de panais Bœuf bourguignon  Riz Cocktail de fruits au sirop	Potage de julienne de légumes Boulettes de bœuf sauce tandoori Salsifis Fruit de saison

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.