



BARJOLS

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En JANVIER, ils sont de saison...

Le poireau

Le kiwi

L'Amérique Latine sera à l'honneur !!!

Terres de Cuisine vous souhaite une Belle Année !!

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 5 Janvier Vacances de Noël	JOUR DE L'AN			
Du 8 au 12 Janvier	<p>Salade Fraîcheur (batavia, carottes, maïs)</p> <p> Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Dessert lacté</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courge en béchamel</p> <p> Gouda</p> <p>Brioche des Rois</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Ragoût de pois chiches à la provençale</p> <p>Boullgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 15 au 19 Janvier	<p>Taboulé</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Carottes sautées</p> <p> Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas Amérique Latine</p> <p>Salade verte</p> <p>Fajitas</p> <p>(tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râné)</p> <p>Riz safrané</p> <p>Moelleux mexicain au maïs</p>	<p>Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs)</p> <p> Steak haché au jus</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage fouetté de Mme Loik</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tortis aux 3 couleurs</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Duo de Lozère Vache </p> <p>Fruit de saison</p>
Du 22 au 26 Janvier	<p>Carottes râpées</p> <p>Lamelles d'encornets à la provençale</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Quiche aux poireaux </p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Purée de panais</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p> Haricots vert</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poichichade et sa tartine </p> <p> Raviolis</p> <p>au tofu</p> <p>Fromage blanc aromatisé</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)