



**TERRES DE  
CUISINE**

# INFOS MENU

## DÉCEMBRE 2022



**NOUVEAU !**  
Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'app! Terres de Cuisine et entrez votre **CODE CONFIDENTIEL** réservé aux référents de cuisine



BAROMÈTRE DE SATISFACTION  
Votre avis nous intéresse !

# Menu

- Bâtonnet de mozzarella et Mesclun



**Ne nécessite aucune remise en température**  
Pour le Mesclun, le grammage est diminué afin de limiter le gaspillage alimentaire

- Rôti de dinde sauce aux cépes
- Rosties de pommes de terre
- Notre fondant aux deux chocolats et sa chantilly

**NOUVELLE RECETTE**



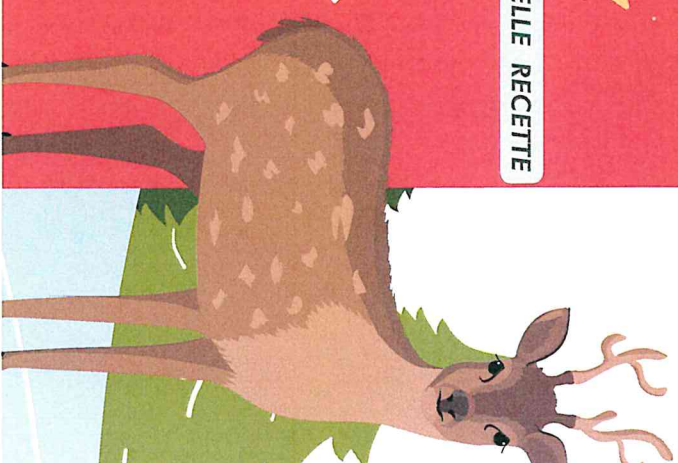
**Mettre le gâteau à température ambiante 3 heures avant le service**

- Friandises de Noël : 3 papillotes par enfant



N'hésitez pas à nous envoyer de jolies photos de vos équipes sur [l.belliard@terresdecuisine.fr](mailto:l.belliard@terresdecuisine.fr)

*Joyeux Noël !*







Lundi 5 Décembre		Mardi 6 Décembre		Jeudi 8 Décembre		Vendredi 9 Décembre	
<p><b>V</b><sup>égs</sup></p> <p>Salade verte Bio et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges <b>Riz IGP</b></p> <p>Fan chocolat</p>	<p>Salade de farfales à la tapenade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</p> <p>Steak haché Bio sauce pizzaïale</p> <p>Polenta Bio crèmeuse</p> <p>Saint Paulin Bio à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Bêtaïaves Bio</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Notre gâteau au cacao</p>	<p><i>Lundi 12 Décembre</i></p> <p>Rillettes de porc</p> <p>Cappelleis</p> <p>ricotta-épinards</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><i>Mardi 13 Décembre</i></p> <p>Carottes Bio râpées et dès de brebis</p> <p>Filet de merlu MSC sauce cari</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><i>Jeudi 15 Décembre</i></p> <p><b>Noël!</b></p> <p>Bâtonnet de mozzarella et mesclun</p> <p>Rôti de dinde Label rouge sauce au cépes</p> <p>Rosries de pommes de terre</p> <p>Notre Gâteau fondant de Noël et sa chantilly</p> <p>Chocolats de Noël et Clémantine</p>	<p><b>V</b><sup>égs</sup></p> <p>Pizza Bio</p> <p>Wok de soja Bio</p> <p>Duo de riz IGP et carottes Bio</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

**Bonnes fêtes de fin d'année!**

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. **Seule la composante précisée est Bio**

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

**Menu végétarien**

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