



**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.