



TERRES^{DE}
CUISINE

INFOS MENU

Rapprochez-vous de
votre conseiller client
pour obtenir votre
baromètre à remplir.



Vos retours nous
intéressent !

ANIMATION REPAS DE NOËL

- GÂTEAU DE NOËL au chocolat fait maison **NOUVEAU**
- CHOCOLATS :
2 napolitains Castelain (Local), 1 papillote



FACILITER LE SERVICE



- FAJITAS DE DINDE ET CAROTTES : Les fajitas doivent être sorties 20 mn avant le service (ne pas les réchauffer). Au moment du service, positionner une galette dans l'assiette de l'enfant, y déposer la garniture au milieu. L'enfant s'occupe de plier.
- GRATIN DE COQUILLETES : Enlever le couvercle 15 mn avant la fin de la remise en température, pour éviter que cela ne sèche.
- FROMAGE proposé en CONDITIONNEMENT COLLECTIF prédécoupé : Fourme d'Ambre à la coupe et Cantal à la coupe.



Le grammage des
carottes est diminué
de moitié pour entrer
dans les fajitas et
limiter le gaspillage



NOUVEAU



NOUVELLE RECETTE DE SAISON

- COLESLAW DE CÉLERI SAUCE COCKTAIL
Entièrement râpé sur l'atelier afin d'améliorer le goût et développer le palais des enfants.

