



**TERRES DE  
CUISINE**

# INFOS MENU

## NOVEMBRE 2021

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



### ANIMATION

**HERMIONE LA LICORNE**  
Jeudi 23

#### MENU ORANGE

- Mousse de pois chiches au curcuma sur toat
- Sauté de porc à l'orange
- Butternut à l'huile d'olive
- Mimolette
- Pan cake (2 par enfant) et confiture d'abricot en pot



### ANIMATION

**LA SEMAINE EUROPÉENNE DE  
RÉDUCTION DES DECHETS**  
lundi 22 au vendredi 26 novembre

**PRIORITÉ AUX EMBALLAGES COLLECTIFS**

- FROMAGE ou DESSERT



### C'EST LA SAISON

- Quiche aux endives maison
- Vos retours nous intéressent !**



### FACILITER LE SERVICE



- Si gratin de pommes de terre ou légumes : Le fromage est inclus dans la préparation, à faire gratiner sur office sans couvercle ou barquette ouverte.
- Ramequin de fromage blanc et confiture de myrtille : Déposer une cuillère à café de confiture de myrtille sur le fromage blanc au moment du service et à la demande.
- Fromages proposés en conditionnement collectif découpé : Saint-Nectaire et Cantal à la coupe (nouveau produit).
- Nous vous conseillons de déposer les épinards chauds dessus les œufs qui ne sont pas à réchauffer.
- Pan cake et confiture d'abricots : Sortir les pan cakes 20 mn avant le service. Proposer aux enfants de mettre la confiture dessus.