



TERRES DE
CUISINE

INFOS MENU

DÉCEMBRE 2023

Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine

Disponible sur
App Store

Disponible sur
Google play



Votre avis nous intéresse !

Menu à thème

JEUDI 21
DÉCEMBRE

Le repas de Noël

Faciliter le service



NOUVEAU MOULE

Nous allons utiliser un contenant supplémentaire pour les pâtisseries. Ce contenant sera utilisé pour les clafoutis, les moëlleux, le fondant ainsi que sur les tortillas et les fritattas. Il est issu de la filière ALTER ECO BIO, fabriqué en France et recyclable. Vous trouverez les nouveaux conseils de découpe sur le bon de livraison. Veuillez noter que les bords sont détachables pour faciliter la découpe.

LE REPAS DE NOËL :

- Le palet de chèvre servi avec du mesclun ne nécessite pas obligatoirement une remise en température. Pour le mesclun, le grammage est diminué afin de limiter le gaspillage alimentaire.
- Notre fondant chocolat : mettre le gâteau à température ambiante au plus tôt le jour du repas, au minimum 3 heures avant le service.
- La friandise de Noël : 3 papillotes par enfants.



Nouvelle recette

Axoa de pois

Votre avis nous intéresse

