















TOURNON SUR RHONE - ST JEAN DE MUZOLS - MAUVES

MENU DU MOIS DE JANVIER 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Du 08 Au 12</p>	<p> Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs)</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Cotentin ail et fines herbes</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de gouda</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courge en béchamel</p> <p> Brioche des Rois</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Ragoût de pois chiches à la provençale</p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Du 15 Au 19</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Jeunes carottes</p> <p> Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas Amérique Latine Salade verte</p> <p>Fajitas (tortilla de blé à garnir de chili con carne et fromage râpé) </p> <p>Riz safrané</p> <p>Moelleux mexicain au maïs </p> <p></p>	<p>Salade Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs)</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage fouetté de Mme Loik</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tortis aux 3 couleurs</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage à la coupe Duo de Lozere Vache </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Du 22 Au 26</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lamelles d'encornets à la sétoise</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Quiche aux poireaux </p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Purée de panais</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade de pommes de terre</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis au tofu </p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En JANVIER, ils sont de saison...

Le poireau



Le kiwi



L'Amérique Latine sera à l'honneur !!!



Terres de Cuisine vous souhaite une Belle Année !!



TOURNON SUR RHONE - ST JEAN DE MUZOLS - MAUVES

Menus du mois de Février 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/01 Au 02/02	Rosette - beurre Tortillas de pommes de terre Epinards à la crème Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Pennes BIO au blé complet à la bolognaise de lentilles Brie à la coupe Compote	Salade d'endives et dés d'emmental Tranche de bœuf braisé aux oignons Riz de Camargue Compote	Betteraves en salade Dos de colin sauce normande Purée de carottes Crêpe Bretonne Coupelle de pâte à tartiner
Du 05 Au 09	Salade Farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Chipolatas grillées Pommes noisette Edam Crème dessert au chocolat	Pizza au fromage Poulet rôti Haricots beurres Vache picon Fruit de saison	Salade de blé Steak haché aux herbes Beignets de chou fleur Bleu à la coupe Fruit de saison	Salade verte Marmite du pêcheur Pommes de terre à l'anglaise Fromage fouetté Yaourt aromatisé
Du 12 Au 16 Vacances zone A				
Du 19 Au 23 Vacances zone A et C				
Du 26/02 Au 02/03 Vacances zone C et B	Tarte aux oignons Quenelles sauce nantua Haricots verts Croc lait Fruit de saison	Carottes râpées Paupiette de veau sauce provençale Polenta Coulommiers à la coupe Compote	Salade Fantaisie (batavia, carottes, maïs) Bœuf gardian Spaghettis Rondelé Flan pâtissier	Salade de pommes de terre Pépites de colin pané Choux fleur à la crème Pavé demi sel Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Février, les légumes de saison sont

En Février, les légumes de saison sont



L'endive



La betterave

Nous fêterons ...

La chandeleur



Le nouvel An chinois

