



Groupement Tournon sur Rhône

## Menus du mois de Mars 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	Rosette Sauté de boeuf au romarin Semoule Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> Boulettes de boeuf à la provençale Spaghettis Chanteneige Crème dessert caramel	Endives vinaigrette aux dés de brebis Rôti de porc au jus Petits pois Yaourt aux fruits	Potage de légumes Falafel de pois chiches et Ketchup Purée de panais Gouda Tarte au cacao
<b>Du 11 au 15</b>	Mélange harmonie (scarole, chou rouge) Chili con carné <b>Riz de camargue</b> Cotentin Liégeois vanille	Pizza Quenelles sauce aurore Carottes Yaourt sucré <b>Fruit de saison</b>	Salade de penne parisienne (tomates, maïs, oignons) <b>Escalope de poulet aux herbes</b> Epinards mornay Emmental à la coupe Fruit de saison	Coleslaw Filet de merlu sauce orientale Boulgour Tartare Ananas au sirop
<b>Du 18 au 22</b>	<b>Taboulé</b> Omelette fraîche Choux fleur à la crème Chantaillou Fruit de saison	Potage de légumes Saucisse de Toulouse <b>Saint Marcellin à la coupe Navette (Région PACA)</b>	Batavia Bœuf gardian Pommes noisette Fromage blanc nature <b>Gelée de groseille (eau à l'état solide)</b>	Quiche au fromage Filet meunière et citron Jeunes carottes persillées Rondelé Fruit de saison
<b>Du 25 au 29</b>	Salade verte <b>Raviolis potimarron et emmental à la crème</b> Crème anglaise Madeleine	Tapenade noire sur toast Cordon bleu Poêlée hivernale (brocolis, champignons et haricots verts) Edam Fruit de saison	Accras de morue Braisé de bœuf à l'échalote Haricots verts à l'huile d'olive Gouda Fruit de saison	Kouki en salade Moqueca de colin (lait de coco) Riz Camembert à la coupe Compote

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 Mars les légumes et fruits de saison sont :

La pomme

Les épinards

Les carottes

**Nous découvrirons :**

L'eau à l'état solide