














TOURNON SUR RHONE - ST JEAN DE MUZOLS - MAUVES

Menus du mois de Septembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 au 08	<p>Rentrée scolaire Tomates - mozzarella</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Flan au caramel</p> 	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de courgettes au romarin</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Emmental</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Curry de colin</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantadou</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
Du 11 au 15	<p>Salade de pâtes au basilic</p> <p> Chipolatas grillées</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Boulogour</p> <p>Tartare</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette</p> <p>Bœuf aux olives</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Cake au citron</p>	<p>Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron)</p> <p> Raviolis à l'aubergine </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 18 au 22	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Poulet basquaise</p> <p> Riz de Camargue</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru</p> <p>Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes</p> <p> St marcellin à la coupe</p> <p>Oreillettes </p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre à la noix de muscade</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue et dés d'emmental</p> <p>Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates safranée)</p> <p>Pâtes</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Du 25 au 29	<p>Salade de blé à la ciboulette</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p> Tarte au fromage</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Edam</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

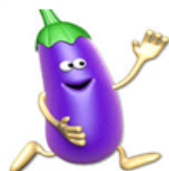


Produits issus de l'Agriculture Biologique



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

En Septembre, les légumes de saison sont



L'aubergine



Le melon



La courgette

Nous fêterons ...




La gastronomie

Bonne rentrée scolaire !




(sous réserve d'approvisionnement)


En Octobre, les fruits et légumes de saison sont La châtaigne




La carotte




Le coing



Nous fêtons ...



Promenons-nous dans les bois !!!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Salade verte et dés de gouda Pâtes à la carbonara Crème dessert caramel	Crêpe au fromage Goulash de bœuf  Carottes sautées Fourme d'ambert à la coupe Fruit de saison		Salade de pâtes aux crudités  Rôti de dinde Epinards en béchamel Cotentin Fruit de saison	Haricots verts en salade Brandade de saumon Yaourt sucré  Fruit de saison
Du 09 au 13 La Semaine du goût "Promenons nous dans les bois!!"	Croisillon emmental Alouette grillée Poêlée forestière aux bolets, giroles et champignons de Paris Fromage fouetté Compote de pommes-coings	Salade d'endives aux noix Paëlla d'automne (potiron, fenouil et châtaigne) au riz de Camargue  Camembert à la coupe Yaourt sur lit de myrtille 		Bagels avec fromage frais au cresson à tartiner Parmentier de canard en purée de carottes à la noisette Pomme rouge	Mesclun Quenelle lyonnaise de brochet sauce tomate Boulgour Tome noire  Gâteau aux marrons
Du 16 au 20	Pâté de campagne Bœuf mironton Pommes vapeur Emmental à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillette de poulet pané Chou romanesco à la crème Chanteneige Flan au caramel 		Salade de pois chiches Œufs durs sauce mornay Courgettes sautées Edam  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Cari de poisson Riz aux oignons Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 23 au 27 Vacances de la Toussaint	Maïs-thon  Emincé de dinde à la diable Julienne de légumes Crème anglaise et roulé au chocolat	Salade kouki Raviolis à la provençale  Gouda Fromage blanc sucré	Pizza au fromage Steak haché de porc Petits pois Brie à la coupe Fruit de saison	Endives et dés de fêta Blanquette de veau Riz Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre cucumis Beignets de calamars Choux fleur béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison
Du 30/10 au 03/11 Vacances de la Toussaint	Radis-beurre Bœuf aux oignons Semoule Fripons Yaourt aromatisé	 Halloween Carottes râpées Wings de poulet Flan de courge au cumin Mimolette Beignet au chocolat	1er Novembre	 Cake aux olives Omelette Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison	Salade verte Dos de colin sauce bonne femme Pâtes Coulommiers à la coupe Liégeois à la vanille

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)