



TOURNON SUR RHONE - ST JEAN DE MUZOLS - MAUVES

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 Au 09	Laitue et dés d'emmental Financière de veau Riz créole Crème dessert vanille	Pizza au fromage Œufs durs à florentine Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de lentilles Escalope de poulet au jus Haricots beurres persillés Croc lait Fruit de saison	Radis croque sel Filet de hoki sauce safranée Tortis Saint Marcellin à la coupe Compote
Du 12 Au 16	Jus de Pommes Couscous de poulet et ses légumes Camembert à la coupe Flan au caramel	Carottes râpées Pennes au thon Edam Compote	Salade de haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Purée Le carré président Fruit de saison	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pané de blé épinard Brocolis béchamel Rondelé Cake au cacao
Du 19 Au 23	Coppa Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Vache Picon Fruit de saison	Salade baltique (Iceberg, carotte, concombre) Rôti de dinde au jus Flan de potiron Crème anglaise Biscuit	Quiche aux blettes Sauté de porc à la diable Carottes sautées Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade verte Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camarque Mimolette Fromage blanc sucré
Du 26 Au 30	Salade de pommes de terre aux billes de mozzarella Poulet rôti aux herbes Choux fleur sauce mornay Fruit de saison	Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Yaourt sucré Fruit de saison	Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes Verre de lait Biscuit Timtam	Carottes râpées Filet de colin meunière et citron Purée de panais Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat

En Mars, les fruits et légumes de saison sont

Le panais

La pomme

Les blettes

Nous découvrirons

L'Australie

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)



TOURNON SUR RHONE - ST JEAN DE MUZOLS - MAUVES

Menus du mois de Avril 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06		 Salade Fantaisie (Batavia, carottes, maïs) Poulet basquaise  Macaronis Bleu à la coupe Liégeois à la vanille	Salade de pommes de terre Pépites de colin panées Flan de potiron Yaourt sucré Fruit de saison	Repas de Pâques Salade verte Gigot d'agneau Flageolets à la tomate Ile flottante Chocolat de Pâques (castelain)	 Pizza Carmentier de merlu (à la purée de carottes et pommes de terre) Carré président Fruit de saison
Du 09 au 13 Vacances zone A	Coleslaw mayonnaise (Carottes, chou blanc) Tortellinis Ricotta Epinards à la tomate Rondelé  Flan au caramel	Salade de blé Nuggets de dinde Brocolis sauce Mornay Edam Fruit de saison	Laitue Jarret de bœuf au jus Semoule Eclair à la vanille Œufs en chocolat	 Le pays Alsacien Radis Croq'Sel Choucroute Alsacienne Munster à la coupe  Cake aux épices	Carottes rapées Cœur de colin à l'aneth Riz de Camargue  Saint Morêt Yaourt aux fruits mixés
Du 16 au 20 Vacances zone A et C	Pâté de campagne Tortilla aux pommes de terre Chou romanesco Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Boulettes de soja à la tomate Spaghettis  Crème Anglaise Biscuit	Salade de pois chiches Poulet rôti  Poêlée de légumes printaniers (Carottes, petits pois, haricots verts, tomates, échalotes) Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Rillettes de sardine Sauté de bœuf à la provençale Pommes noisette Fromage fouetté Fruit de saison	Salade maïs, olives et tomates Poisson pané et citron Epinards à la crème Carré frais  Crème dessert chocolat
Du 23 au 27 Vacances zone C et B	Scarole et dés de brebis Paleron de bœuf tranché Lentilles Yaourt sucré	Taboulé Quenelles de brochet sauce aurore Haricots verts  Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat		Quiche à l'emmental Sauté de porc à la sauge Petit pois au jus Gouda Fruit de saison	Carottes rapées Dos de colin comme une bourride Pomme de terre vapeurs Croc lait 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 Avril, les fruits et légumes de saison sont

Le brocolis



La poire



Nous découvrons



Le pays Alsacien

Nous fêtons ...

PÂQUES

