



TOURNON SUR RHONE - ST JEAN DE MUZOLS - MAUVES

# MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 6 au 10 Novembre</b>	Taboulé Rôti de porc à la moutarde Brocolis sautés Gouda Fruit de saison	Potage de légumes Bœuf gardian Pommes noisette Fol Epi  <b>Compote de pommes</b>	 <b>Carottes râpées</b> Chili végétarien  <b>Pâtes au blé complet</b> Crème anglaise Madeleine	Salade de maïs et pois chiches Poisson pané et citron Purée de panais Fromage fouetté de Mme Loik Fruit de saison
<b>Du 13 au 17 Novembre</b>	Salade verte et dés de fête Financière de veau  <b>Riz de Camargue</b> Mousse au chocolat	Coppa Tortillas de pommes de terre Choux fleur sautés  <b>Laitage</b> Fruit de saison	 <b>Moelleux au fromage</b> Nuggets de poulet Epinards en béchamel Tome blanche Fruit de saison	<b>Les langues autochtones : CANADA</b> <b>Jus de cranberry</b> <b>Filet de limande</b>  <b>Tagliatelles au potimarron</b>  <b>Pan cakes</b> <b>et sirop d'érable</b>
<b>Du 20 au 24 Novembre</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b> Couscous de <b>poulet</b>  et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	 <b>Carottes râpées</b> Lasagnes à la bolognaise Rondelé Flan à la vanille	Potage de légumes Tartiflette  <b>au reblochon</b> Fromage blanc nature et confiture	Salade de riz Dos de colin à l'échalote Haricots verts persillés Cantafrais Fruit de saison
<b>Du 27 Novembre au 01 Décembre</b>	Mélange fraîcheur (batavia, carottes, maïs) Jambon blanc Lentilles blondes aux épices Coulommiers à la coupe Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Moqueca de poisson Purée de courges Edam Fruit de saison	Céleri rémoulade Bœuf aux olives Pommes de terre vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte et dés d'emmental Galette de soja à la provençale  <b>Carottes sautées</b>  <b>Moelleux aux pommes</b>

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 Novembre, ils sont de saison...

Le panais



La courge



La pomme



**Le CANADA sera à l'honneur !!!**





## TOURNON SUR RHONE - ST JEAN DE MUZOLS - MAUVES MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 Au 08</b>	Tartinade de thon sur toast <b>Escalope de dinde forestière</b> Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons) Crème anglaise Madeleine	Potage de légumes Kicheri (ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate) <b>Yaourt brassé nature Duo Lozère</b> Crème de marron	Endives aux dés de gouda Pot au feu et ses légumes Liégeois au chocolat	Salade de torsettes aux petits légumes Dos de colin sauce maître d'hôtel Flan de courge <b>Fromage à la coupe</b> <b>Clémentines Corses</b>
<b>Du 11 Au 15</b>	Mélange Hollandais et dés de fête (scarole, chou blanc, carottes, céleri rave) Parmentier à la <b>purée de patates douces</b> Compote de pommes poires	Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette Steak haché de porc au jus Haricots verts sautés Emmental Fruit de saison	Crêpe au fromage Rôti de veau Choux fleur à la crème Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte <b>Riz de Camargue</b> et sa bolognaise de thon Petit moulé ail et fines herbes <b>Cake aux pépites de chocolat</b>
<b>Du 18 Au 22</b>	Salade de pois chiches Chipolatas Duo de topinambours et carottes Vache picon Fruit de saison	Potage de légumes Cappelletti au fromage en sauce tomate Coulommiers à la coupe <b>Purée de fruits</b>	<b>Repas de Noël</b> <b>Salade verte et croûtons</b> <b>Sauté de canard au miel</b> <b>Pommes forestines</b> <b>Fondant au chocolat et sa chantilly</b> <b>Chocolats de Noël et clémentine</b>	Taboulé Beignets de poisson Purée de brocolis Yaourt sucré 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 (<150 km)  
(excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Décembre,  
ils sont de  
saison...

Le brocolis



La clémentine



Terres de  
Cuisine  
vous  
souhaite un  
**JOYEUX  
NOËL!**

