



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 bio Fruit de saison	bio Salade de lentilles Escalope de poulet au jus Haricots beurrés 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 bio 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 bio Purée Le carré président Fruit de saison	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pané de blé épinard Brocolis béchamel Rondelé fait maison 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) bio Rôti de dinde au jus Flan de potiron Crème anglaise bio Biscuit	fait maison 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 bio Riz de Camarque Mimolette Fromage blanc sucré
Du 26 Au 30	Salade de pommes de terre aux billes de mozzarella bio Poulet roti aux herbes Choux fleur sauce mornay bio 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 bio 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 découvrons 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)