



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

