



Les Champs de la Durance est une ferme paysanne familiale situé à Pont Royal, elle à été créé en 2000.

Elle produit des fruits, des légumes et des œufs en respect de la Nature et des Hommes. Toute la production est labellisée en Agriculture Biologique.

Les produits extra frais sont cultivés de manière traditionnelle : travail à la main, sans pesticides ni engrais chimiques et sans conservation frigorifique.

La Ville de Mallemort et Pascal Avignon vous invite à manger Bio et Local pour 3 raisons :

1. On mange des aliments plus savoureux, vous allez adorer les produits qui ont du goût :

Les fruits et les légumes issus d'une culture bio & locale sont récoltés **à maturité**, ils bénéficient de nombreuses qualités. Ils sont savoureux et conservent toute leur fraîcheur.

2. On ne consomme pas de pesticides et aucun OGM :

Les pesticides et les OGM sont bannis de l'agriculture biologique.

3. On protège la planète :

Consommer Bio & Local agit pour la biodiversité, le développement de l'économie locale, la sauvegarde d'une agriculture paysanne et à la protection de la Nature.

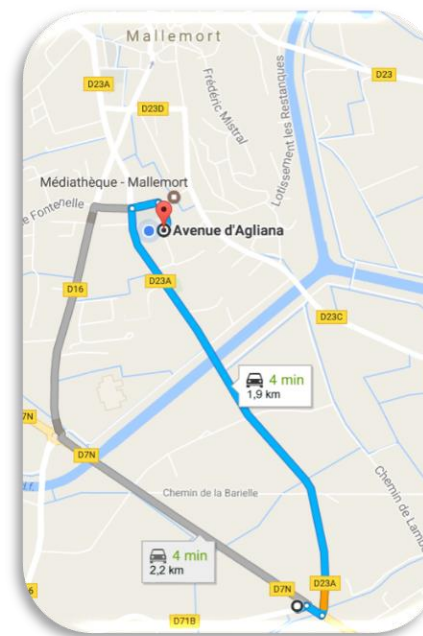
+ INFOS : www.leschampsdeladurance.fr



Mars 2017

Bulletin de la restauration scolaire

A Mallemort, les circuits courts pour les fruits et légumes BIO... C'est ça



**Moins de 2 km
entre les
champs et la
cuisine
centrale !**

La pleine saison va bientôt commencer avec un maximum de fruits et légumes BIO, de Mallemort, dans les prochains menus.



Mairie de Mallemort – Service Restauration

Du 27 février au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 27 février au 03 mars	Salade de riz et ses crudités Cordon bleu de dinde Haricots verts Carré de l'Est Banane 	Mâche vinaigrette Rôti de porc Flageolets Liégeois chocolat	Radis beurre Rosbeef Purée de pommes de terre fraîches Comté Pomme au four à la cannelle 	Chou chinois façon coleslaw Boulettes de bœuf Gratin de pâtes Mimolette Clémentine	Cervelas Colin meunière Carottes sautées Kiri Mousse au chocolat
Semaine du 06 au 10 mars	Endives aux oranges Noix de jambon au miel Chou-fleur Gâteau de semoule 	Macédoine de légumes Financière de veau en vol au vent et son riz Edam Pomme	Pois chiches au cumin Escalope milanaise Brocolis Brie Kiwi 	Avocat vinaigrette Dos de colin sauce hollandaise Petits pois au jus Yaourt Compote 	Taboulé Poulet rôti Haricots beurre Chavroux Banane
Semaine du 13 au 17 mars	Duo de salades Ailes de poulet tex-mex Potatoes au paprika Vache qui rit Kiwi 	Maïs et soja vinaigrette Saucisse au couteau Haricots blancs Petit suisse Pomme au four	Mousse de canard Rôti de veau Ratatouille Saint-Nectaire Fruits à croquer 	Salade verte vinaigrette Pasta Party ! Fol épi Salade de fruits	Œuf dur mayonnaise Encornet pané Poêlée de légumes Fromage blanc Poire
Semaine du 20 au 24 mars	Salade piémontaise Côte de porc Haricots verts Chou à la crème 	Salade verte vinaigrette Raviolis à la bolognaise Yaourt Compote	Carottes râpées Moules Frites Yaourt Tarte aux pommes et boule glacée 	Feuilleté au fromage Sauté d'agneau sauce citron Courgettes Emmental Cocktail de fruits	Endives à la mimolette Cœur de merlu en sauce tomate Pommes de terre rissolées Tomme Kiwi

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :

Produit à Mallemort :

Pain aux céréales :

Bon appétit !