

Menus du mois d'Avril 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Lundi de Pâques	Salade Fantaisie (Batavia, carottes, maïs) Poulet basquaise Macaronis Fromage à la coupe Laitage	Salade de pommes de terre Pépites de hoki 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 (castellain)	Pizza Carmentier de merlu (à la purée de carottes et pommes de terre) Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison
Gouter					
Du 09 au 13	Coleslaw (Carotte / Chou blanc) Cappelletti fromage et Epinards à la tomate Fromage Laitage	Salade de blé aux crudités Nuggets de dinde Brocolis sauce Mornay Camembert à la coupe Fruit de saison	Laitue Jarret de bœuf au jus Semoule Eclair à la vanille Œufs en chocolat	Radis Croq'Sel Choucroute Alsacienne Munster à la coupe Cake aux épices	Carottes rapées Merguez Riz de Camargue Saint Morêt Yaourt aux fruits mixés
Gouter					
Du 16 au 20	Pâté de campagne Omelette Choux fleur à la crème Fromage 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 Côte de bœuf à la provençale Pommes noisette Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade maïs, olives et tomates Poisson pané et citron Epinards à la crème Mimolette Crème dessert chocolat
Gouter					
Du 23 au 27	Scarole et dés de brebis Paleron de bœuf tranché Lentilles Yaourt sucré	Taboulé Quenelles nature sauce aurore Haricots verts Fromage à la coupe Compote	Betteraves en salade Steak haché Coquillettes Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	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 vapeur Croc lait Purée de pommes
Gouter					

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)