

Menus du mois d'Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

En Avril les légumes et fruits de saison sont :



La rhubarbe



Les radis



Les blettes

Nous fêterons :



Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	<p>SURPRISE POISSON D'AVRIL</p> <p>Pâté de campagne Bolognaise de lentilles Tortis Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Gnocchis</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Duo de carottes jaunes et oranges</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Repas de Pâques Bâtonnets de carottes et fromage fouetté Navarin d'agneau au thym</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Eclair au chocolat Chocolat de Pâques commerce Equitable (Castelain)</p>	<p>Mélange harmonie et billes de mozzarella (scarole, chou rouge)</p> <p>Filet de colin au curry</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>
Du 08 au 12 Vacances Zone B	<p>Batavia</p> <p>Sauté de dinde sauce tomate</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de farfalles à la tapenade</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards mornay</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange farandole (salade, chou blanc, radis)</p> <p>Hachis</p> <p>Parmentier</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Quiche aux blettes</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Poêlée Bretonne (haricots beurres, carotte, haricot)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fromage blanc sur coulis de fruit</p>
Du 15 au 19 Vacances Zone B et A	<p>Kouki</p> <p>Poulet rôti au thym</p> <p>Macaronis</p> <p>Tomme noire</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de topinambours</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Chocolats de Pâques (œufs chocolat praliné)</p>	<p>Repas Européen Salade Iceberg Tortillas de pommes de terre (Espagne) Chou romanesco à la crème (Italie) Leerdammer (Pays bas) Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe (Pologne)</p>	<p>Mélange incas (batavia, tomate, radis)</p> <p>Filet de merlu sauce safranée</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Crème de marron</p>
Du 22 au 26 Vacances Zone A et C	<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Pizza</p> <p>Chipolatas</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS DES ENFANTS</p> <p>Scarole et dés d'emmental</p> <p>Lasagnes à la bolognaise de bœuf</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

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)