

Menus du mois d'Avril 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Avril,
Les fruits et les légumes de saison sont

La pomme

Le céleri

La betterave

Nous fêterons ...

Pâques

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	Salade de blé Escalope de dinde tandoori Haricots romano Vache picon Fruit de saison	Salade verte Goulash de bœuf Polenta Fromage Laitage		Pamplemousse Spätzles à la carbonara Cantafrais Flan chocolat	Salade de pois chiches Poisson pané et citron Poêlée Bretonne (fonds artichauts, haricots verts, carottes) Domalaite Fruit de saison
Du 10 au 14 Vacances Zone B	Mélange fraîcheur aux dés de fête (batavia, carottes, maïs) Paëlla au poulet Mousse au chocolat	Pizza au fromage Rôti de porc au jus Choux fleur à la crème Fromage Fruit de saison		Coppa Parmentier à la purée de patates douces et céleris Edam Fruit de saison	Choux rouge en vinaigrette Dos de colin sauce basilic Galettes de légumes Cotentin Carrot cake aux amandes
Du 17 au 21 Vacances Zone B	Férié Lundi de Pâques	Laitue Gardianne de taureau Riz de Camargue Tome blanche Crème dessert pralinée		Betteraves vinaigrette Raviolis à la provençale Fromage Compote	Taboulé Beignets de calamars Jeunes carottes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 24 au 28	Repas de Pâques Scarole et dés d'emmental Gigot d'agneau au thym Tagliatelles Tropézienne Chocolats de Pâques	Salade de blé Chipolatas grillées Purée de topinambours Fromage Fruit de saison		Tarte à l'oignon Nuggets de volaille Courgettes à la niçoise Fromage fouetté Fruit de saison	Concombres vinaigrette Aoili et ses légumes Brie à la coupe Mousse au citron

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)