

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>Pâté de campagne</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Escalope de poulet au paprika</p> <p>Purée de brocolis</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>Fruit de saison</p>	<p>Repas de Pâques</p> <p>Bâtonnets de carottes et fromage fouetté</p> <p>Navarin d'agneau au thym</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>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>Emincé de soja à la 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 normand</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</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 beurrés, carotte, haricot vert)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</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 à la coupe</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</p> <p>Salade verte</p> <p>Tortillas de pommes de terre (Espagne)</p> <p>Chou romanesco à la crème (Italie)</p> <p>Leerdammer (Pays bas)</p> <p>Szarlotka</p> <p>Tarte pommes - rhubarbe (Pologne)</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Quenelles nature sauce safranée</p> <p>Riz</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fromage blanc nature</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)