

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En Mars, les fruits et légumes de saison sont

Le panais

La pomme

Les blettes

Nous découvrons

L'Australie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 Au 09	Laitue et déc d'emmental Financière de veau Riz créole Crème dessert vanille	Salade de lentilles Emincé de dinde au jus Haricots beurres persillés Laitage Les Vacheries en Abondance Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc Pommes noisette Saint Môret Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Œufs durs à florentine Croc lait Fruit de saison	Radis croque sel Filet de hoki sauce safranée Tortis Saint Marcellin à la coupe Compote
Du 12 Au 16	Jus de Pommes Couscous de poulet et ses légumes Camembert à la coupe Flan au caramel	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pennes au thon Edam Cake au cacao	Crêpe au fromage Omelette Brocolis béchamel Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de haricots vert Sauté de bœuf aux oignons Purée Berger de Lozère Fruit de saison	Carottes râpées Pané de blé épinard Jardinière de légumes Rondelé Compote
Du 19 Au 23	Coppa Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Vache Picon Fruit de saison	Salade baltique (Iceberg, carotte, concombre) Rôti de dinde au jus Haricots vert sautés Crème anglaise Biscuit	Choux rouge vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Brebicrème Liégeois au chocolat	Salade verte Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camarou Fromage blanc nature Crème de marrons	Quiche aux blettes Sauté de porc à la diable Carottes sautées Seillou des Cévennes Fruit de saison
Du 26 Au 30	Carottes râpées Poulet rôti aux herbes Purée de panais Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Yaourt sucré Fruit de saison	Maïs-thon Paleron de bœuf au jus Choux fleur sauce mornay Fromy Compote	Repas Australien Potatoes Steak haché sauce barbecue Verre de lait Biscuit Tintam	Salade de coquillettes aux billes de mozzarella Filet de colin meunière et citron Flan de potiron Mousse au chocolat

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)

