

MENUS DU MOIS D'AVRIL

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Lundi de Pâques	Salade Fantaisie <i>(Ratavia, carottes, maïs)</i> Poulet basquaise Macaronis Berger de Lozère Laitage des Vacheries en Abondance	Salade de pommes de terre Pépites de colin panées Flan de potiron Bleu à la coupe Fruit de saison	Repas de Pâques Salade verte Gigot d'agneau Flageolets à la tomate Ile flottante Chocolat de Pâques	Pizza Carmentier de merlu (à la purée de carottes et pommes de terre) Carré président Fruit de saison
Du 09 au 13	Laitue Tortellinis Ricotta Epinars à la tomate Rondelé Flan au caramel	Le pays Alsacien Radis Croq'Sel Choucroute Alsacienne Munster à la coupe Cake aux épices	Coleslaw mayonnaise (Carottes, chou blanc) Jarret de bœuf au jus Semoule Eclair à la vanille Œufs en chocolat	Salade de blé Sauté de dinde Brocolis sauce mornay Edam Fruit de saison	Carottes râpées Cœur de colin à l'aneth Riz de Camargue Saint Morêt Yaourt aux fruits mixés
Du 16 au 20 Vacances zone C	Pâté de campagne Tortilla aux pommes de terre Epinars à la crème Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Boulettes de soja à la tomate Spaghettis Crème anglaise Madeleine	Salade de pois chiches Poulet rôti Choux romanesco Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Rillettes de sardines Sauté de bœuf à la provençale Pommes noisette Le lozère Vache Fruit de saison	Salade maïs, olives et tomates Poisson pané et citron Poêlée de légumes nrintaniers Mimolette Crème dessert au chocolat
Du 23 au 27 Vacances zone C	Scarole Paleron de bœuf tranché Lentilles Fromage blanc nature Crème de marrons	Taboulé Quenelles de brochet sauce aurore Haricots vert Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat	Betteraves en salade Steak haché Coquillettes Carré président Fruit de saison	Quiche à l'emmental Sauté de porc à la sauge Petits pois Brique brebis de Lozère à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Dos de colin comme une bourride Pommes de terre vapeur Croc lait Compote pommes - coings

En Avril, les fruits et légumes de saison sont

Le brocolis



La poire



Nous découvrons



Le pays Alsacien

Nous fêterons ...

PÂQUES



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)

