

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois d'Avril 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 Vacances zone C	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 C et B	Mélange fraîcheur aux dés de fêta (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 et A	Férié Lundi de Pâques			
Du 24 au 28 Vacances Zone A	Férié			

En Avril, Les fruits et les légumes de saison sont

La pomme



Le céleri



La betterave



Nous fêtons ...



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)