

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

# 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>Galopin de veau</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 mornay</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 beurres, carotte, haricot vert)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 15 au 19 Vacances Zone B et A					
Du 22 au 26 Vacances Zone A et C	<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>				

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfurique et sulfurés 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)