


# Menus du mois d'Avril 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 03 au 07</b>	Salade piémontaise Escalope de dinde tandoori Haricots romano Plateau de fromages Pâtisserie	Salade verte Goulish de bœuf Polenta Plateau de fromages Laitage	Quiche lorraine Blanquette de veau Jeunes carottes Plateau de fromages Fruit de saison	Pamplemousse Spätzles à la carbonara Plateau de fromages Flan chocolat	Salade de pois chiches Marmite du pêcheur Pommes vapeurs Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop
<b>Du 10 au 14</b> <b>Vacances Zone B</b>	Mélange fraîcheur aux dés de fête (batavia, carottes, maïs) Paëlla au poulet Plateau de fromages Mousse au chocolat	Pizza au fromage Rôti de porc au jus Choux fleur à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Radis-beurre Tranche de bœuf braisé à l'échalote Frites Plateau de fromages Yaourt aux fruits mixés	Coppa et cornichons Boudin purée de patates douces et céleris Plateau de fromages Fruit de saison	Avocat Dos de colin sauce basilic Galettes de légumes Plateau de fromages  <b>Carrot cake aux amandes</b>
<b>Du 17 au 21</b> <b>Vacances Zone B</b>	<b>Férié</b> <b>Lundi de Pâques</b>	Laitue Gardianne de taureau Riz de Camargue Plateau de fromages Crème dessert pralinée	Repas de Pâques Asperges Gigot d'agneau au thym Purée de lentilles corail Plateau de fromages Sablé citron meringué et chocolats	Betteraves vinaigrette Ravioles à la provençale Plateau de fromages Compote	Houmous de fèves Blanquette de poisson Jeunes carottes Plateau de fromages Fruit de saison
<b>Du 24 au 28</b>	Pousse d'épinards Palette de porc à la diable Tagliatelles Plateau de fromages Faiselle et miel	Salade de lentilles Chipolatas grillées Purée de topinambours Plateau de fromages Fruit de saison	Carottes râpées Couscous de poulet Plateau de fromages Pâtisserie	<b>Tarte à l'oignon</b> Fricadelle Courgettes à la niçoise Plateau de fromages Fruit de saison	Œuf dur Filet de hoki sauce tomates Poêlée de légumes Plateau de fromages Mousse au citron

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



Tous nos fruits sont locaux - 100% FMS  
(c'est-à-dire les fruits en direct de producteurs)