






Menus du mois d'Avril 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|---|--|---|---|---|
| Du 02 au 06 | Lundi de Pâques | Salade Fantaisie (Batavia / Carotte / Maïs) Poulet basquaise  Macaronis Fromage à la coupe Laitage | Salade de pommes de terre Cervelas obernois Flan de potiron Plateau de fromages Fruit de saison | <u>Lundi de Pâques</u> Demi avocat Gigot d'agneau Gnocchis Plateau de fromages Ile flottante et Chocolat de Pâques (castellain) | Accras de morue Cari de colin Riz créole Plateau de fromages Fruit de saison |
| Du 09 au 13 | Coleslaw (Carotte / Chou blanc) Cappelletti fromage et Epinards  à la tomate Fromage Laitage | Salade de lentilles Escalope de poulet au jus Gratin de brocolis aux pommes de terre lamelles Plateau de fromages Fruit de saison | Laitue Jarret de bœuf au jus Semoule Plateau de fromages Eclair à la vanille | Le pays Alsacien Radis Croq'Sel Choucroute Alsacienne Plateau de fromages Cake aux épices | Concombres vinaigrette Financière de veau Riz de Camargue Plateau de fromages Yaourt aux fruits mixés |
| Du 16 au 20 |  Pâté de campagne Omelette Haricots verts à l'huile d'olive et persil Fromage à la coupe Fruit de saison | Mélange Incas (batavia, tomate, radis, maïs) Steak haché cru  Tortis Locales (Montfuron 04) Plateau de fromages Crème renversée | Feuilleté chèvre Foie de veau grillé Poêlée de légumes printaniers (Carottes, petits pois, haricots verts, tomates, échalotes) Plateau de fromages Fruit de saison | Salade de pâtes conchiglie au parmesan Sauté de bœuf à la provençale Pommes noisette Plateau de fromages Fruit de saison | Rillettes de sardine Dos de colin sauce citron Epinards à la crème Plateau de fromages Paris Brest |
| Du 23 au 27 Vacances zone B | Scarole et dés de brebis Paleron de bœuf tranché Lentilles Plateau de fromages Yaourt gourmand ananas-passion | Taboulé Quenelles nature sauce aurore  Haricots verts Fromage à la coupe Compote | Betteraves en salade Lamelles d'encornets à la provençale Coquillettes Plateau de fromages Fruit de saison | Quiche à l'emmental Sauté de porc à la sauge Petit pois au jus Plateau de fromages Fruit de saison | Carottes rapées Paupiette de veau Pomme de terre vapeurs Plateau de fromages Fondant au chocolat cœur coulant |

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 (<100 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)