

# Menus du mois d'Avril 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 02 au 06</b>	Lundi de Pâques	Salade Fantaisie (Batavia / Carotte / Maïs) Poulet basquaise Macaronis Fromage Laitage	Salade de pommes de terre Pépites de colin panées Flan de potiron Yaourt sucré Fruit de saison	Repas de Pâques Salade verte Gigot d'agneau Gnocchis Ile flottante Chocolat de Pâques (castellain)	Accras de morue Cari de colin Riz créole Carré président Fruit de saison
<b>Du 09 au 13</b>	Coleslaw (Carotte / Chou blanc) Cappellettis fromage et Epinards à la tomate Fromage Laitage	Salade de blé aux crudités Cordon bleu Gratin de brocolis aux pommes de terre lamelles Edam Fruit de saison	Laitue Jarret de bœuf au jus Semoule Eclair à la vanille Œufs en chocolat	Le pays Alsacien Radis Croq'Sel Choucroute Alsacienne Munster à la coupe Cake aux épices	Carottes rapées Cœur de colin à l'aneth Riz de Camargue Saint Morêt Yaourt aux fruits mixés
<b>Du 16 au 20</b>	Pâté de campagne Omelette Haricots verts à l'huile d'olive et persil Fromage Fruit de saison	Salade verte Boulettes de soja à la tomate Tortis Locales (Montfuron 04) Crème Anglaise Biscuit	Salade de pois chiches Poulet rôti Poêlée de légumes printaniers (Carottes, petits pois, haricots verts, tomates, échalotes) Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade maïs, olives et tomates Sauté de bœuf à la provençale Pommes noisette Fromage fouetté Fruit de saison	Rillettes de sardine Poisson pané et citron Epinards à la crème Mimolette Crème dessert chocolat
<b>Du 23 au 27</b> Vacances zone B	Scarole et dés de brebis Paleron de bœuf tranché Lentilles Yaourt sucré	Taboulé Quenelles nature sauce aurore Haricots beurre sautés Fromage Compote	Betteraves en salade Steak haché Coquillettes Carré président Fruit de saison	Quiche à l'emmental Sauté de porc à la sauge Petit pois au jus Gouda Fruit de saison	Carottes rapées Dos de colin comme une bourride Pomme de terre vapeurs Croc lait Compote

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.

En Avril, les fruits et légumes de saison sont

**Le brocolis**

**La poire**

**Nous découvrirons**

**Le pays Alsacien**

**Nous fêterons ...**

**PÂQUES**



Pâtisseries et plats complets faits "à la 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)