

Menu du mois d'Avril 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



En Avril, les fruits et légumes de saison sont

L'artichaut

Le Kiwi

La laitue

Nous découvrirons ...

Les lentilles corail

Les lentilles blondes

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|--|---|
| Du 04 au 08 | Macédoine mayonnaise Poulet façon Poule au pot Lozère vache Fruit de saison | Coleslaw Macaronnade de bœuf Emmental à la coupe Liégeois vanille | Salade de pommes de terre Boulettes de bœuf sauce tomate Flan de légumes Cantadou Fruit de saison | Mélange incas et dés de fêta (frisée, tomates, radis, maïs) Colombo de porc Semoule Yaourt aromatisé | Tarte au fromage Filet meunière et citron Choux fleur en béchamel Edam Fruit de saison |
| Du 11 au 15 | Betteraves vinaigrette Gardianne de taureau Riz aux oignons St marcellin à la coupe Fruit de saison | Carottes râpées Sauté de dinde au jus Epinards à la crème Cabécou Laitage Duo de Lozère | Chou chinois Lasagnes à la bolognaise Rondelé Mousse au chocolat | REPAS ALTERNATIF Salade de haricots verts Galette de Tofu indienne Purée de lentilles corail Petit suisse aromatisé Fruit local | Salade verte et dés d'emmental Parmentier de morue Compote |
| Du 18 au 22 Vacances Zones C | Saucisson sec Quenelles sauce tomate Duo de carottes et riz Gouda Fruit de saison | Mélange catalan (frisée, chou blanc, carotte, poivron rouge et vert) Bœuf basquaise Pommes noisette Cotentin Fromage blanc sucré | Pizza au fromage Jambon blanc Haricots verts persillés Domalaite Fruit de saison | Brocolis vinaigrette Pâtes à la carbonara Berger de Lozère Fruit de saison | Jus d'orange Couscous de poisson et ses légumes Bûche à la coupe Crème dessert à la vanille |
| Du 25 au 29 Vacances Zone C | Carottes râpées Merguez Lentilles blondes aux épices Petit moulé ail et fines herbes Pêche au sirop | Crêpe au fromage Bœuf braisé aux oignons Purée d'artichauts Laitage des Cèvennes Fruit de saison | Pamplemousse Dos de colin sauce safranée Pâtes St Paulin Flan au caramel | Laitue Cordon bleu Courgettes au curry Chanteneige Moëlleux au chocolat | Petits pois en mayonnaise Moqueca de poisson (lait de coco) Riz créole Camembert à la coupe Fruit de saison |

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)