

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

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)