

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Avril, Les fruits et légumes de saison sont

La pomme

Le céleri

La betterave

Nous fêtons ...

Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 Vacances zone C	Salade de blé Escalope de dinde tandoori Haricots romano Vache picon Fruit de saison	Salade verte Goulash de bœuf Pommes vapeur Berger de Lozère Compote des Cèvennes	Mais-thon Œufs durs Epinards béchamel Saint Nectaire Fruit de saison	Pamplemousse Spätzles à la carbonara Cantafrais Flan chocolat	Salade de pois chiches Poisson pané et citron Poêlée Bretonne (fonds artichauts, haricots verts, carottes) Domalaite Fruit de saison
Du 10 au 14 Vacances Zone C	Mélange fraîcheur aux dés de fête (batavia, carottes, maïs) Paëlla au poulet Mousse au chocolat	Friand au fromage Rôti de porc au jus Choux fleur à la crème Seillou des Cèvennes Fruit de saison	Choux rouge en vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Pâtes Pont l'évêque à la coupe Yaourt aux fruits mixés	Coppa Parmentier à la purée de patates douces et céleris Edam Fruit de saison	Radis - beurre Dos de colin sauce basilic Galettes de légumes Cotentin Carrot cake aux amandes
Du 17 au 21	FERIE Lundi de Pâques	Betteraves vinaigrette Gardianne de taureau Riz de Camargue Tome blanche Crème dessert pralinée	Salade de pommes de terre Filet de hoki aux oignons Brocolis sautés Rondelé Fruit de saison et chocolats de pâques	Salade verte Raviolis à la provençale Fromage blanc nature en seau Confiture	Taboulé Beignets de calamars Jeunes carottes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 24 au 28	Repas de Pâques Scarole et dés d'emmental Gigot d'agneau au thym Tagliatelles Tropézienne Chocolats de Pâques	Mousse de lentilles corail Chipolatas grillées Purée de topinambours Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Gnocchis à la bolognaise Samos Cocktail de fruits au sirop	Tarte à l'oignon Nuggets de volaille Courgettes à la niçoise Fromage fouetté Fruit de saison	Concombres vinaigrette Aoiï et ses légumes Brie à la coupe 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



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)