

# MENUS DU MOIS D'AVRIL

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 02 au 06</b>	<b>Lundi de Pâques</b>	<b>Salade Fantaisie</b> (Batavia, carottes, maïs) <b>Poulet basquaise</b>  <b>Macaronis</b> <b>Berger de Lozère</b> <b>Laitage des Vacheries en Abondance</b>	Salade de pommes de terre  Pépites de colin panées  Flan de potiron  Bleu à la coupe  Fruit de saison	<b>Repas de Pâques</b> <b>Salade verte</b> <b>Gigot d'agneau</b>  <b>Flageolets à la tomate</b>  <b>Ile flottante</b>  <b>Chocolat de Pâques</b>	Pizza  Carmentier de merlu (à la purée de carottes et pommes de terre)  Carré président  Fruit de saison
<b>Du 09 au 13</b>	Laitue  Tortellinis Ricotta Epinars à la tomate  Rondelé  Flan au caramel	<b>Le pays Alsacien</b> <b>Radis Croq'Sel</b>  <b>Choucroute</b>  <b>Alsacienne</b>  <b>Munster à la coupe</b>  <b>Cake aux épices</b>	Coleslaw mayonnaise (Carottes, chou blanc)  Jarret de bœuf au jus  Semoule  Eclair à la vanille  Œufs en chocolat	<b>Salade de blé</b>  <b>Sauté de dinde</b>  <b>Brocolis sauce mornay</b>  <b>Edam</b>  <b>Fruit de saison</b>	Carottes râpées  Cœur de colin à l'aneth  <b>Riz de Camargue</b>  Saint Morêt  Yaourt aux fruits mixés
<b>Du 16 au 20</b> <b>Vacances zone C</b>	Pâté de campagne  Tortilla aux pommes de terre  Epinars à la crème  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	Salade verte  Boulettes de soja à la tomate  <b>Spaghettis</b>  Crème anglaise  Madeleine	Salade de pois chiches  Poulet rôti  Choux romanesco  Petit suisse aromatisé  Fruit de saison	<b>Rillettes de sardines</b>  <b>Sauté de bœuf à la provençale</b>  <b>Pommes noisette</b>  <b>Le lozère Vache</b>  <b>Fruit de saison</b>	Salade maïs, olives et tomates  Poisson pané et citron  Poêlée de légumes printaniers Mimolette  Crème dessert au chocolat
<b>Du 23 au 27</b> <b>Vacances zone C</b>	Scarole  Paleron de bœuf tranché  Lentilles  Fromage blanc nature  Crème de marrons	Taboulé  Quenelles de brochet sauce aurore  Haricots vert  Coulommiers à la coupe  Mousse au chocolat	Betteraves en salade  Steak haché  Coquillettes  Carré président  Fruit de saison	<b>Quiche à l'emmental</b>  <b>Sauté de porc à la sauge</b>  <b>Petits pois</b>  <b>Brique brebis de Lozère à la coupe</b>  <b>Fruit de saison</b>	Carottes râpées  Dos de colin comme une bourride  Pommes de terre vapeur  Croc lait  Compote pommes - coings

En Avril, les fruits et légumes de saison sont

- Le brocolis
- La poire



Nous découvrons



Nous fêterons ...



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)