

MENU ALES AGGLOMERATION

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



En Avril les légumes et fruits de saison sont :



La rhubarbe



Les radis















Les blettes

Nous fêterons :



Pâques

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05	Melange incas (batavia, tomate, radis)  Poulet rôti au thym <i>Boulettes de soja sauce tomate</i> Macaronis Gouda Petits suisses aromatisés	Macédoine mayonnaise Jambon blanc <i>Falafels</i>  Purée de topinambours Cabécou   Fruit de saison	 Repas Européen Salade Iceberg Tortillas de pommes de terre (Espagne) /  Chou romanesco à la crème (Italie) Leerdammer (Pays bas) Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe (Pologne)	Chou chinois Filet de merlu sauce safranée <i>Dahl de lentilles</i>  Pommes de terre à la boulangère Fromage blanc nature Gelée de groseille
Du 08 Au 12	Batavia  Emincé de soja à la tomate /  Riz de camargue aux petits légumes Crème anglaise Madeleine	Mélange farandole (salade, chou blanc, radis)  Emincé de bœuf mexicain <i>Ragoût de pois chiches à la provençale</i> Semoule Edam  Compote de pommes 	 Carottes râpées Hachis Parmentier <i>Parmentier de lentilles</i> Bleu à la coupe Flan au caramel	Quiche aux blettes Poisson pané et citron <i>Pané de blé aux épinards</i>  Brocolis à la crème Chanteneige  Fruit de saison
Du 15 Au 19	Pâté de campagne <i>Laitue</i> Bolognaise de lentilles Tortis  Yaourt sucré  Fruit de saison	Repas de Pâques Bâtonnets de carottes et fromage fouetté Navarin d'agneau au thym Omelette Galettes de légumes  Eclair au chocolat Chocolats de pâques commerce Equitable (Castelain) 	Radis râpés Galopin de veau <i>Galettes de soja à la provençale</i>  Purée de choux fleur  Lou vachou  Mousse au chocolat	Mélange harmonie et billes de mozzarella (scarole, chou rouge) Filet de colin au curry <i>Curry de pois chiches</i>  Riz de camargue Purée de pommes bananes

* La variante VEGETARIEN vous est indiquée en italique sur le menu

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.



Produits label
Indication Géographique
Protégée



Produits label
Appellation d'origine
contrôlée



Produits locaux



Produits label
Agriculture biologique



Produits locaux avec label
Sud de France

Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus du mois d'Avril 2019.

Vous y retrouverez le repas de Pâques :



-
- Bâtonnets de carottes et fromage fouetté : nous vous suggérons que les enfants consomment les bâtonnets de carottes tremper dans le fromage, pour changer de la vinaigrette classique.
- Navarin d'agneau au thym
- Galettes de légumes
- Eclair au chocolat
- **Chocolat sous forme de petit tablette (1 par enfant), de la chocolaterie Castelain : le chocolat est commerce équitable et BIO**

Nos animations pédagogique autour de l'Aviron continuent avec le repas Européen :



- Salade iceberg
- Tortilla de pommes de terre (Espagne)
- Chou romanesco à la crème (Italie)
- Leerdammer (Pays Bas)
- Szarlotka (Pologne) : tarte pomme – rhubarbe Maison

