

Menus du mois d'Avril 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	Salade de blé Escalope de dinde tandoori Haricots romano St Paulin à la coupe  Fruit de saison	Salade verte Goulash de bœuf Pommes vapeur  Laitage Compote	Tomates vinaigrette Spätzles à la carbonara Cantafrais Flan chocolat	Salade de pois chiches Poisson pané et citron Ratatouille et riz Coulommiers à la coupe Fruit de saison
Du 10 au 14 Vacances Zone B				
Du 17 au 21 Vacances Zone B				
Du 24 au 28	Repas de Pâques Batavia et dés d'emmental Gigot d'agneau au thym  Tagliatelles Tropézienne Chocolats de Pâques	Tomates vinaigrette Chipolatas grillées Lentilles  Fromage Compote	Tarte à l'oignon Nuggets de volaille Courgettes à la niçoise Fromage fouetté Fruit de saison	Œuf dur Aoili et ses légumes Brie 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)