

## Menus du mois d'Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 01 au 05</b>	Pâté de campagne	Radis beurre	<b>Repas de Pâques</b> <b>Bâtonnets de carottes</b> <b>et fromage fouetté</b>	Mélange harmonie et billes de mozzarella (scarole, chou rouge)
	Bolognaise de lentilles	Galopin de veau	<b>Navarin d'agneau au thym</b>	Filet de colin au curry
	Tortis	Purée de brocolis	<b>Galettes de légumes</b>	Pommes de terre
	Brunoise de légumes	Purée de pommes de terre	<b>Haricots blancs</b>	Haricots verts
	Yaourt sucré	Brie à la coupe	<b>Eclair au chocolat</b>	
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	<b>Chocolat de Pâques</b> <b>commerce Equitable</b> <b>(Castelain)</b>	Cocktail de fruit au sirop
<b>Du 08 au 12</b> vacances zone B				
<b>Du 15 au 19</b> vacances zone b				
<b>Du 22 au 26</b>	<b>FERIE</b>	Pizza	Scarole et dés d'emmental	Carottes rapées
	<b>Lundi de Pâques</b>	Chipolatas	Lasagnes à la	Marmite du pêcheur
		Haricots verts	bolognaise de bœuf	Pommes noisette
		Coquillettes	Brocolis sautés	Epinards mornay
		Petit suisse sucré		Coulommiers à la coupe
	Fruit de saison		Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé

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)

En Avril  
les légumes et  
fruits de saison  
sont :



La rhubarbe



Les radis



Les blettes

**Nous fêterons :**



Pâques