




1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ MOIS

Menus du mois d'Avril 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06		 Salade Fantaisie (Batavia, carottes, maïs) Poulet basquaise Macaronis Fromage à la coupe Laitage	Repas de Pâques Salade verte Gigot d'agneau Flageolets à la tomate Ile flottante Chocolat de Pâques (castelain) 	Pizza Carmentier de merlu (à la purée de carottes et pommes de terre) Carré président Fruit de saison
Du 09 au 13 Vacances zone A	Coleslaw mayonnaise (Carottes, chou blanc) Tortellinis Ricotta Epinards à la tomate Rondelé Flan au caramel	Salade de blé Nuggets de dinde Brocolis sauce Mornay Edam Fruit de saison	Le pays Alsacien Radis Croq'Sel Choucroute Alsacienne Munster à la coupe Cake aux épices  	Carottes rapées Cœur de colin à l'aneth Riz de Camargue Saint Morêt Yaourt aux fruits mixés 
Du 16 au 20 Vacances zone A et C				
Du 23 au 27 Vacances zone C et B				

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 fruits et légumes de saison sont

Le brocolis



La poire



Nous découvrirons



Le pays Alsacien

Nous fêterons ...

PÂQUES

