



Scolaire

Menus du mois d'Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	Pâté de campagne Bolognaise de lentilles Tortis Yaourt sucré Fruit de saison	Radis beurre Galopin de veau Purée de brocolis Brie à la coupe Mousse au chocolat	 Repas de Pâques Laitue et billes de mozzarella Navarin d'agneau au thym Carottes fraîches persillées  Cake aux pépites de chocolat maison Chocolats de pâques commerce Equitable  (Castelain)	Mélange harmonie (scarole, chou rouge) Filet de colin au curry Pommes de terre Fromage fouetté Cocktail de fruit au sirop
Du 08 au 12	Batavia  Emincé de soja à la tomate Riz aux petits légumes Crème anglaise Brownies	Carottes râpées Goulash de bœuf Semoule Edam Compote	Mélange farandole (salade, chou blanc, radis) Hachis Parmentier Bleu à la coupe Flan au caramel	Quiche aux blettes Poisson pané et citron Poêlée Bretonne (haricot beurre, carotte, haricot vert) Chanteneige Fruit de saison
Du 15 au 19 Vacances Zone A				
Du 22 au 26 Vacances Zone A				



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)