



(sous réserve d'approvisionnement)

En Mars, les fruits et légumes de saison sont

Le panais

La pomme

Les blettes

Nous découvrons L'Australie

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 Vacances Zone B				
Du 12 au 16	Jus de Pommes Jus d'oranges Couscous de poulet et ses légumes Camembert à la coupe Flan à la vanille Flan au caramel	Carottes râpées Feuilles d'épinards en salade Pennes au thon Edam Chantailou Compote aux choix	Salade de haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Purée Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pamplemousse Pané de blé épinard Brocolis béchamel Rondelé Croix de Malte Cake au cacao
Du 19 au 23	Coppa <i>Sans porc : paté de volaille</i> Paté de campagne Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Brie à la coupe Fruits de saison au choix	Salade baltique (Iceberg, carotte, concombre) Endives vinaigrette Rôti de dinde au jus Flan de potiron Crème anglaise Crème renversée Biscuit au choix	Quiche aux blettes Sauté de porc à la diable <i>Sans porc : sauté de dinde à la diable</i> Carottes sautées Emmental à la coupe Fruits de saison au choix	Potage de légumes Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camargue Mimolette Saint Bricet Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré
Du 26 au 30	Salade de pommes de terre Poulet roti aux herbes Choux fleur sauce mornay Fromage à la coupe Fruit de saison	Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Yaourt nature Yaourt aromatisé Fruits de saison au choix	Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes Verre de lait Biscuit Timtam	Carottes râpées Chou chinois Filet de colin meunière et citron Purée de panais Coulommiers à la coupe Mousse au citron Mousse au chocolat

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)