



ST CHAMAS

# Menus du mois d'Avril 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 02 au 06</b>		Salade Fantaisie (Batavia, carottes, maïs) <b>Poulet basquaise</b> Macaronis Bleu à la coupe Liégeois à la vanille	Salade de pommes de terre Pépites de colin panées Flan de potiron Yaourt nature Fruit de saison	<b>Repas de Pâques</b> <b>Salade verte</b> <b>Gigot d'agneau</b> <b>Flageolets à la tomate</b> <b>Ile flottante</b> <b>Chocolat de Pâques</b> (castelain)	Pizza Carmentier de merlu (à la purée de carottes et pommes de terre) Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison
<b>Du 09 au 13</b> Vacances zone A	<b>Coleslaw</b> (Carotte / Chou blanc) <b>Cappelletti fromage et Epinards</b> <b>à la tomate</b> <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>	Salade de blé Nuggets de dinde Brocolis sauce Mornay Edam Fruit de saison	Laitue Jarret de bœuf au jus Semoule Eclair à la vanille Œufs en chocolat	<b>Le pays Alsacien</b> <b>Radis Croq'Sel</b> <b>Choucroute</b> <b>Alsacienne</b> Sans porc : choucroute de la mer <b>Munster à la coupe</b> <b>Cake aux épices</b>	Carottes rapées Galopin de veau <b>Riz de Camargue</b> Saint Morêt Yaourt aux fruits mixés
<b>Du 16 au 20</b> Vacances zone A et C	Pâté de campagne (sans porc : pâté de volaille) Tortilla aux pommes de terre Chou romanesco Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Boulettes de soja à la tomate <b>Spaghettis</b> Crème Anglaise Biscuit	Salade de pois chiches <b>Poulet rôti</b> Poêlée de légumes printaniers (Carottes, petits pois, haricots verts, tomates, échalotes) Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Rillettes de sardine Sauté de bœuf à la provençale Pommes noisette Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade maïs, olives et tomates Poisson pané et citron Epinards à la crème Mimolette Crème dessert chocolat
<b>Du 23 au 27</b> Vacances zone C et B	Scarole et dés de brebis Paleron de bœuf tranché Lentilles Yaourt nature	<b>Taboulé</b> <b>Quenelles nature sauce aurore</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage à la coupe</b> <b>Compote</b>	Betteraves en salade Steak haché Coquillettes <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Fruit de saison	Quiche à l'emmental Sauté de porc à la sauge (sans porc : sauté de dinde à la sauge) Petit pois au jus Gouda Fruit de saison	Carottes rapées Dos de colin comme une bourride Pomme de terre vapeurs Croc lait Compote

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**