

Menus du mois de Mars 2018

(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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 Vacances Zone B	Laitue et dés d'emmental Financière de veau Riz créole Crème dessert vanille	Pizza au fromage Œufs durs Epinards à la crème Laitage Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc Pommes noisette Bleu à la coupe Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Escalope de poulet au jus Haricots beurrés sautés Croc lait Fruit de saison	Radis croque sel Filet de hoki sauce safranée Tortis Saint Marcellin à la coupe Compote
Gouter	Confiture Pain Fruit de saison	Gaufre Compote Fromage blanc sucré	Pâte à tartiner Pain Fruit de saison	Plumetis à la vanille Compote Fromage blanc aromatisé	Galettes Saint Michel Fruit de saison Yaourt sucré
Du 12 au 16	Jus de Pommes Couscous de poulet et ses légumes Camembert à la coupe Flan au caramel	Carottes râpées Pennes au thon Edam Compote	Crêpe au fromage Omelette Jardinière de légumes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Purée Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade hollandaise (Batavia / Carotte / Chou blanc / Céleris) Pané de blé épinard Flan de brocolis Bûche de chèvre à la coupe Cake au cacao
Gouter			Yaourt sucré Pépito Compote		
Du 19 au 23	Cervelas Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison	Salade baltique (Iceberg / Carotte / Concombre) Rôti de dinde au jus Potiron en béchamel Crème dessert Biscuit	Kouki en salade Spaghettis à la bolognaise Brebicrème Liégeois au chocolat	Quiche aux blettes Sauté de porc à la diable Carottes sautées Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade verte Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camargue Mimolette Fromage blanc sucré
Gouter			Palet breton Fruit de saison Petit suisse aromatisé		
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 sucré Fruit de saison	Salade de boulgour aux crudités Paleron de bœuf au jus Haricots verts sautés Rouy à la coupe Compote	Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes Verre de lait Biscuit Timtam	Carottes râpées Filet de colin meunière et citron Purée de panais Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat
Gouter			Gaufre Fruit de saison Fromage blanc sucré		

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)