

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Laitue Financière de veau  Riz créole Emmental Crème dessert vanille	Salade de lentilles Emincé de dinde au jus Haricots beurres persillés Laitage Les Vacheries en Abondance  Fruit de saison	Pizza au fromage Galopin de veau Epinards à la crème Croc lait Fruit de saison	Radis croque sel Filet de hoki sauce safranée Tortis  Saint Marcellin à la coupe Compote
En Mars, les fruits et légumes de saison sont  Le panais  La pomme  Les blettes Nous découvrons L'Australie 	Jus de Pommes Couscous de poulet  et ses légumes Camembert à la coupe Flan au caramel	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pennes au thon Edam Cake au cacao 	Salade de haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Purée  Berger de Lozère Fruit de saison	 Carottes râpées Pané de blé épinard Jardinière de légumes Rondelé Compote
	Coppa Gardianne de taureau  Pommes de terre à l'anglaise Vache Picon Fruit de saison	Salade baltique (Iceberg, carotte, concombre) Rôti de dinde au jus Haricots vert sautés Crème anglaise Biscuit	Salade verte Lamelles d'encornets à la provençale  Riz de Camarque Fromage blanc nature Crème de marrons 	 Quiche aux blettes Sauté de porc à la diable Carottes sautées Seillou des Cévennes  Fruit de saison
	Carottes râpées Poulet rôti aux herbes Purée de panais  Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Yaourt sucré Fruit de saison	Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes Verre de lait Biscuit Timtam 	Salade de coquillettes au basilic Filet de colin meunière et citron Poêlée de légumes Gouda 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)