

MENUS DU MOIS DE xxxx

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 27/02 au 03/03	Radis Gratin de choux fleur aux dés de jambon Crème anglaise Muffins aux pépites de chocolat	Salade de pommes de terre aux olives et ciboulottes Bœuf au paprika Carottes persillées  Laitage Fruit de saison	0 Couscous de poulet et ses légumes Chanteneige Fruit de saison	Concombre et dés de gouda Poisson pané et citron Pommes vapeurs Fromage blanc aromatisé
Du 06 au 10	Salade de pâtes au basilic Sauté de dinde au curry Brocolis sautés  Fromage Fruit de saison	Cenoura ralador Feijoada (plat typique à base de saucisse de porc et de haricots rouges, accompagné de riz) Eventail craquant Samba de fruits exotique	Salade batavia Cordon bleu Petits pois aux oignons Coulommiers à la coupe Compote de pommes	 Quiche aux poireaux Dos de colin sauce provençale Haricots verts persillés Emmental à la coupe Fruit de saison
Du 13 au 17	Laitue et dés d'emmental Sauté de porc à la sauge Purée de pois cassés Liégeois à la vanille	Maïs-thon Rôti de dinde Chou romanesco en béchamel Rondelé  Fruit de saison	Mousse de pois chiches au cumin Steak haché au jus Courgettes à la tomate  Laitage Fruit de saison	Mélange farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Pâtes au Saumon Saint Marcellin à la coupe Compote de pommes-fraises
Du 20 au 24	Taboulé Œufs durs Epinards à la crème et croutons  Fromage Fruit de saison	Salade verte Bœuf bourguignon Frites au four Tendre bleu à la coupe Crème dessert à la vanille	Pâté de campagne Capellettis au Fromage St Nectaire à la coupe Fruit de saison	Tomates en vinaigrette Filet de poisson meunière et citron Choux de bruxelles sautés Fromage fouetté  Clafoutis poires-chocolat
Du 27 au 31	Chou blanc vinaigrette Veau marengo Purée de panais Yaourt aromatisé Madeleine	Crêpe au fromage Manchons de poulet grillés Galettes de légumes St Paulin à la coupe Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf Semoule  Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Gratin de poisson Riz créole Brie à la coupe 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)