

En Avril
les légumes et
fruits de saison
sont :



La rhubarbe











Les radis



Les blettes
Nous fêterons :



Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05			Salade de pois chiches Sauté de bœuf aux olives Duo de carottes jaunes et oranges Cotentin Fruit de saison		
Du 08 au 12 Vacances Zone B	Batavia  Emincé de soja à la tomate Riz aux petits légumes Crème anglaise Brownies	Carottes râpées Goulash de bœuf Semoule Petit Louis Tartine Compote	Salade de farfalles à la tapenade Œufs durs Epinards mornay Emmental Fruit de saison	Mélange farandole (salade, chou blanc, radis) Hachis Parmentier  Bleu à la coupe Flan au caramel	Quiche aux blettes Poisson pané et citron Poêlée Bretonne (haricots beurre, carotte, haricot vert) Chanteneige Fruit de saison
Du 15 au 19 Vacances Zone B et A	Kouki  Poulet rôti au thym Macaronis Tomme noire Petits suisses aromatisés	Macédoine mayonnaise Jambon blanc  Purée de topinambours Chource à la coupe  Fruit de saison	Crêpe au fromage Paleron de bœuf au jus Brunoise de légumes Camembert à la coupe Chocolats de Pâques (œufs chocolat praliné)	 Repas Européen Salade Iceberg Tortillas de pommes de terre (Espagne) Chou romanesco à la crème (Italie) Leerdammer (Pays bas) Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe (Pologne)	Mélange incas (batavia, tomate, radis) Filet de merlu sauce safranée  Riz de Camargue Fromage blanc nature Crème de marron
Du 22 au 26 Vacances Zone A et C	FERIE Lundi de Pâques		Taboulé Escalope viennoise Petits pois au jus Saint Marcellin à la coupe  Fruit de saison		

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.