

En Mars
les légumes et
fruits de saison
sont :

La pomme

Les épinards

Les carottes

Nous découvrirons :

L'eau à l'état solide

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08 Mars Vacances Zone C			Salade de pomme de terre andalouse (tomates, olives et basilic) Beignets de calamars Brocolis à la crème Vache picon Fruit de saison		
Du 11 au 15			Laitue Rôti de veau Purée de pommes de terre Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat		
Du 18 au 22			Céleri rémoulade Steak haché au jus Poêlée printanière Tomme blanche Beignet aux pommes		
Du 25 au 29			Carottes râpées Poulet rôti Coquillettes Fromage fouetté Yaourt aromatisé		

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)