



1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ MOIS

Menus du mois de Mars 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 Au 09 Vacances Zone B	Laitue et dés d'emmental Financière de veau Riz créole Crème dessert vanille	Pizza au fromage Œufs durs à florentine Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de lentilles Escalope de poulet au jus Haricots beurrés persillés Croc lait Fruit de saison	Radis croque sel Filet de hoki sauce safranée Tortis  Saint Marcellin à la coupe Compote
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	Salade de haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Purée Le carré président Fruit de saison	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pané de blé épinaud Brocolis béchamel Rondelé Cake au cacao 
Du 19 Au 23	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 Flan de potiron Crème anglaise Biscuit	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
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	Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes  Verre de lait Biscuit Tintam 	Carottes râpées Filet de colin meunière et citron Purée de panais Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat

En Mars, les fruits et légumes de saison sont



Le panais



La pomme




Les blettes


Nous découvrons


L'Australie



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)