

En Avril, les fruits et légumes de saison sont

Le brocolis

La poire

Nous découvrons

Le pays Alsacien

Nous fêtons ...

PÂQUES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06		Salade Fantaisie (Batavia, carottes, maïs) Feuilles d'épinards en salade	Repas de Pâques Salade verte	Pizza
		Poulet basquaise Frites friteuse Haricots beurres Plateau de fromages à la coupe	Gigot d'agneau Flageolets à la tomate Courgettes sautées Ile flottante	Carmentier de merlu (à la purée de carottes et pommes de terre) Farfalles Carré président Mimolette
		Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Chocolat de Pâques <i>(castelain)</i>	Fruit de saison aux choix
		Coleslaw mayonnaise (Carottes, chou blanc) Mélange provençal (courgettes râpées, chou blanc, poivrons, maïs)	Salade de blé Salade de lentilles	Le pays Alsacien Radis Croq'Sel
Du 09 au 13 Vacances zone A	Tortellinis Ricotta Epinards à la tomate Jardinière de légumes Plateau de fromages à la coupe	Nuggets de dinde Brocolis sauce Mornay Frites friteuse Edam Cantafrais	 Choucroute Alsacienne	Cœur de colin à l'aneth Riz de Camargue Fondue de poireaux Saint Morêt Mini leerdammer Yaourt sucré
	Flan à la vanille Flan au caramel	Fruit de saison aux choix	Munster à la coupe	Yaourt aux fruits mixés
	Pâté de campagne Cervelas	Salade verte Mélange Incas (batavia, tomate, radis, maïs)	Repas pizza Salade verte	Salade maïs, olives et tomates Salade de pâtes conchiglie au parmesan
	Tortilla aux pommes de terre Chou romanesco	Boulettes de soja à la tomate Spaghettis Champignons	 Pizza	Poisson pané et citron Epinards à la crème Gnocchis
Plateau de fromages à la coupe Fruit de saison aux choix	Crème Anglaise Crème renversée Biscuit	Fromage fouetté Camembert Fruit de saison aux choix	Mimolette Saint Nectaire Crème dessert pralinée Crème dessert chocolat	
Du 23 au 27 Vacances zone C et B				

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)