

MENU DU MOIS D'AVRIL 2012

(sous réserve d'approvisionnement)

En Avril,
Les légumes
de saison
sont :

*La Salade
iceberg*



Les Betteraves




Les Petits pois



Nous fêterons...



*Pâques
le 05 Avril*

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 02 AU 06	Œuf dur et sauce cocktail Sardine au naturel Boulettes de bœuf et sauce tomate (végé : Poisson pané) Frites (friteuses) Edam Fruit	Chou chinois et betteraves crues Concombres à la crème Poulet rôti à l'échalote (végé : filet de poisson sauce basilic) Petits pois Samos Fromage blanc aromatisé	Repas De Pâques Salade Iceberg Rôti de veau aux petits oignons (végé : omelette) Poelée de haricots verts et mes vapeur au paprika P'tit Vache à la coupe Tropézienne et chocolat de Pâques 	Brocolis vinaigrette Choux fleurs vinaigrette Dos de colin sauce citron Riz Tartare nature
SEMAINE DU 09 AU 13 ZONE A	LUNDI DE Pâques	Coleslaw Salade de tomates Emincés de volaille à la dijonnaise (Végé : filet de poisson en sce) Semoule Camembert à la coupe Crème dessert à la vanille	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade Lasagnes à La bolognaise (Végé : filet de poisson en sce/pâtes) Emmental Fruit	Salade de pommes de terre à la ciboulette Salade de riz au surimi Poisson pané et citron Haricots verts Cantailou Barre d'ananas
SEMAINE DU 16 AU 20 ZONE A	Salade verte Carottes râpées Macaronade de bœuf à la sétoise (végé : œuf dur/pâtes) Les Fripons Yaourt aux fruits	Taboulé Salade Strasbourgeoise Escalope viennoise (végé : poisson pané) Epinards à la crème Tomme noire Fruit	Pizza au fromage Friand au fromage Rôti de porc au jus (Végé : omelette) Poêlée de légumes Domalaite Fruit	Salade d'endives au maïs Radis beurre Lamelles d'encornet à l'armoricaine Gnocchis Six de Savoie Mousse au chocolat
SEMAINE DU 23 AU 27 ZONE 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.