

En Mars, Les fruits et les légumes de saison sont

Le panais


Le Kiwi


Le poireau


Nous fêterons ...


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27/02 au 03/03 Vacances Zone A	Jus de pamplemousse Couscous de poulet et ses légumes Chanteneige Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre aux olives et ciboulette Bœuf braisé Brocolis à la crème Laitage Fruit de saison	Radis Gratin de choux fleur aux dés de jambon Tome noire Muffins aux pépites de chocolat	Endives vinaigrette Cari de poisson Pâtes Gouda Compote
Du 06 au 10	Salade de pâtes au basilic Esalope de dinde au curry Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Carnaval de Rio Cenoura ralador (Carottes râpées) Feijoada (plat typique à base de saucisse de porc et de haricots rouges, accompagné de riz) Palmito Samba de fruits exotique (goyave, papaye et ananas et jus de raisin)	Feuilles d'épinards Cordon bleu Petits pois aux oignons Coulommiers à la coupe Crème dessert caramel	Quiche aux poireaux Dos de colin sauce provençale Pommes vapeur Vache qui rit Fruit de saison
Du 13 au 17	Laitue Sauté de porc à la sauge Purée de pois cassés Emmental Liégeois à la vanille	Maïs-thon Rôti de dinde Chou romanesco Rondelé Fruit de saison	Mousse de pois chiches au cumin Steak haché au jus Carottes persillées Laitage Fruit de saison	Mélange farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Pâtes au Saumon Saint Marcellin à la coupe Petits suisses aromatisés
Du 20 au 24	Taboulé Omelette Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	Coleslaw Bœuf bourguignon Pommes noisette Tendre bleu à la coupe Crème dessert à la vanille	Pâté de campagne Capellettis au Fromage Mimolette Fruit de saison	Salade kouki Filet de poisson meunière et citron Brocolis béchamel Fromage fouetté Clafoutis poires-chocolat
Du 27 au 31	Chou blanc vinaigrette Veau marengo Boulgour Emmental à la coupe Yaourt aromatisé	Crêpe au fromage Manchons de poulet grillés Poêlée de légumes (carottes, courgettes et navets) Saint Paulin Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf Purée de panais Fromage Laitage	Carottes râpées Gratin de poisson Riz créole Camembert Mousse au chocolat

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.

 100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(sauf les fruits exotiques et agrumes)

 Produits issus de l'Agriculture
Biologique

 Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais

 Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27/02 au 03/03 Vacances Zone A	3 entrées variées Couscous de poulet et ses légumes Fromage 4 desserts variés	Salade de pommes de terre aux olives et ciboulette Bœuf braisé Brocolis à la crème  Laitage Fruit de saison	3 entrées variées Gratin de choux fleur aux dés de jambon Fromage Muffins aux pépites de chocolat	3 entrées variées Cari de poisson Pâtes Fromage 4 desserts variés
Du 06 au 10	Salade de pâtes au basilic Esalope de dinde au curry  Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	 Carnaval de Rio Cenoura ralador (Carottes râpées) Feijoada (plat typique à base de saucisse de porc et de haricots rouges, accompagné de riz) Palmito Samba de fruits exotique (goyave, papaye et ananas et jus de raisin)	3 entrées variées Cordon bleu Petits pois aux oignons Coulommiers à la coupe 4 desserts variés	 Quiche aux poireaux Dos de colin sauce provençale Pommes vapeur Fromage 4 desserts variés
Du 13 au 17	3 entrées variées Sauté de porc à la sauge Purée de pois cassés Fromage 4 desserts variés	3 entrées variées Rôti de dinde Chou romanesco Fromage 4 desserts variés	Mousse de pois chiches au cumin Steak haché au jus Carottes persillées  Laitage Fruit de saison	3 entrées variées Pâtes au Saumon Saint Marcellin à la coupe 4 desserts variés
Du 20 au 24	 Taboulé Omelette Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	3 entrées variées Bœuf bourguignon Pommes noisette Tendre bleu à la coupe 4 desserts variés	3 entrées variées Capellettis au Fromage Fromage 4 desserts variés	3 entrées variées Filet de poisson meunière et citron Brocolis béchamel Fromage  Clafoutis poires-chocolat
Du 27 au 31	3 entrées variées Veau marengo Boulgour Emmental à la coupe 4 desserts variés	Crêpe au fromage Manchons de poulet grillés Poêlée de légumes (carottes, courgettes et navets) Fromage 4 desserts variés	Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf Purée de panais  Fromage Laitage	3 entrées variées Gratin de poisson Riz créole Fromage 4 desserts variés

En Mars, Les fruits et les légumes de saison sont

Le panais



Le Kiwi



Le poireau



Nous fêterons ...



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)