

En Avril,  
Les fruits et les légumes de saison sont

La pomme



Le céleri






La betterave



Nous fêterons ...



Pâques

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 Vacances zone C	Salade de blé  Escalope de dinde tandoori  Haricots romano  Vache picon  Fruit de saison	Salade verte  Goulash de bœuf   Polenta  Fromage  Laitage	Mélange farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs)  Spätzles à la  carbonara  Cantafrais  Flan chocolat	Salade de pois chiches  Poisson pané et citron  Poêlée Bretonne (fonds artichauts, haricots verts, carottes)  Domalaite  Fruit de saison
Du 10 au 14 Vacances Zone C et B				
Du 17 au 21 Vacances Zone B et A	Férial  Lundi de Pâques			
Du 24 au 28 Vacances Zone A	Repas de Pâques Scarole et dés d'emmental  Gigot d'agneau au thym  Tagliatelles  Tropézienne  Chocolats de Pâques	Salade de blé  Chipolatas grillées  Purée de topinambours  Fromage  Fruit de saison	 Tarte à l'oignon  Nuggets de volaille  Courgettes à la niçoise  Fromage fouetté  Fruit de saison	Concombres vinaigrette  Aoili et ses légumes  Brie à la coupe  Mousse au citron

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)

MENU SELF THOLONET

Menus du mois d'Avril 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Avril, Les fruits et les légumes de saison sont

La pomme

Le céleri

La betterave

Nous fêterons ...

Pâques

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 03 au 07</b> Vacances zone C	3 entrées variées  Escalope de dinde tandoori  Haricots romano  Fromage  4 desserts variés	Salade verte  Goulash de bœuf  Polenta  Fromage  Laitage	3 entrées variées  Spätzles à la  carbonara  Fromage  4 desserts variés	3 entrées variées  Poisson pané et citron  Poêlée Bretonne (fonds artichauts, haricots verts, carottes)  St Marcellin à la coupe 100%  4 desserts variés
<b>Du 10 au 14</b> Vacances Zone C et B				
<b>Du 17 au 21</b> Vacances Zone B et A				
<b>Du 24 au 28</b> Vacances Zone A	Repas de Pâques Scarole et dès d'emmental  Gigot d'agneau au thym  Tagliatelles  Tropicéenne  Chocolat de Pâques	Salade de blé  Chipolatas grillées  Purée de topinambours  Fromage  Fruit de saison	Tarte à l'oignon 100%  Nuggets de volaille  Courgettes à la niçoise  Fromage  4 desserts variés	3 entrées variées  Aoili et  ses légumes  Brie à la coupe 100%  4 desserts variés

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)