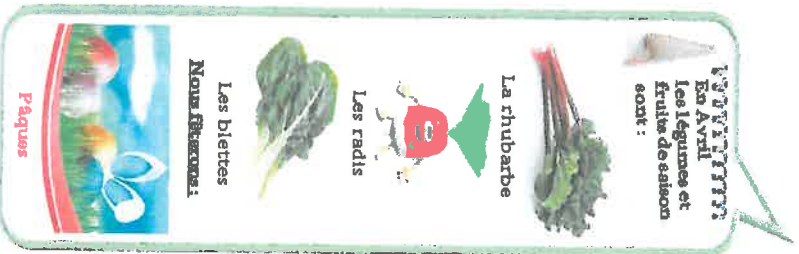


## Scolaire 1 élément bio par semaine

## Menus du mois d'Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 Vacances Zone A	Pâté de campagne Bolognaise de lentilles Tortis Yaourt sucré Fruit de saison	Radis beurre Galopin de veau Purée de brocolis Brie à la coupe Mousse au chocolat	Repas de Pâques Bâtonnets de carottes et fromage fouetté Navarin d'agneau au thym Gallettes de légumes Eclair au chocolat Chocolats de pâques commerce Equitable (Castelain)	Mélange harmonie et billes de mozzarella (scarole, chou rouge) Filet de colin au curry Pommes de terre Cocktail de fruit au sirop
Du 08 au 12 Vacances Zone A	Batavia Emincé de soja à la tomate Riz aux petits légumes Crème anglaise Brownies	Carottes râpées Goulash de bœuf Semoule Edam Compote	Mélange farandole (salade, chou blanc, radis) Hachis Parmentier Bleu à la coupe Fian au caramel	Quiche aux blettes Poisson pané et citron Poêlée Bretonne (artichaut, carotte, haricot vert) Charenteige Fruit de saison
Du 15 au 19 Vacances Zone A				
Du 22 au 26 Vacances Zone A				



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'hydrolyse sulfurée 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 (à moins de 100 km)  
(exclut les fruits exotiques et agrumes)