



TULETTE

Menus du mois d'Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

En Avril les légumes et fruits de saison sont :

La rhubarbe

Les radis

Les blettes

Nous fêterons :

Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	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	Salade de pois chiches Sauté de bœuf aux olives Duo de carottes jaunes et oranges Cotentin Fruit de saison	Repas de Pâques Bâtonnets de carottes et fromage fouetté Navarin d'agneau au thym Galettes de légumes Eclair au chocolat Chocolat 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 B	Batavia Emincé de soja à la tomate Riz aux petits légumes Crème anglaise Brownies	Carottes râpées Goulash de bœuf Semoule Edam Compote	Salade de farfalles à la tapenade Œufs durs Epinards mornay Emmental Fruit de saison	Mélange farandole (salade, chou blanc, radis) Hachis Parmentier Bleu à la coupe Flan au caramel	Quiche aux blettes Poisson pané et citron Poêlée Bretonne (haricots beurres, carotte, haricot) Chanteneige Fruit de saison
Du 15 au 19 Vacances Zone B et A	Kouki Poulet rôti au thym Frites Tomme noire à la coupe Petits suisses aromatisés	Macédoine mayonnaise Jambon blanc Purée de topinambours Vache picon Fruit de saison	Crêpe au fromage Paleron de bœuf au jus Brunoise de légumes Camembert à la coupe Chocolats de Pâques (œufs chocolat praliné)	Repas Européen Salade verte Tortillas de pommes de terre (Espagne) Chou romanesco à la crème (Italie) Leerdammer (Pays bas) Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe (Pologne)	Melange incas (batavia, tomate, radis) Filet de merlu sauce safranée Riz Fromage blanc nature Crème de marron
Du 22 au 26 Vacances Zone A et C	FERIE Lundi de Pâques	Pizza Chipolatas Haricots verts Petit suisse sucré Fruit de saison	Taboulé Escalope viennoise Petits pois au jus Chantailou Fruit de saison	Salade verte et dés d'emmental Lasagnes à la bolognaise de bœuf Crème dessert vanille	Carottes rapées Marmite du pêcheur Pommes noisette Coulommiers à la coupe Yaourt aromatisé

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)