



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 beurrés, 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 râpées 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)