












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 02 au 06	Lundi de Pâques	Salade Fantaisie (Batavia, carottes, maïs) Feuilles d'épinards en salade	Repas de Pâques Salade verte	Pizza
		 Poulet basquaise	Gigot d'agneau Flageolets à la tomate	Carmentier de merlu (à la purée de carottes et pommes de terre)
		Macaronis Bleu à la coupe Fromage fouetté Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Ile flottante	Pont l'évêque à la coupe Mimolette
			Chocolat de Pâques (castellain)	 Fruit de saison
Du 09 au 13 Vacances zone A	Coleslaw mayonnaise (Carottes, chou blanc) <small>mariage provençal</small> (courgettes râpées, chou blanc, ail, vinaigre)	Salade de blé Salade de lentilles Nuggets de dinde Brocolis sauce Mornay	Radis Croq'Sel Céleri râpé cru Choucroute Alsacienne	 Carottes rapées Pamplemousse Cœur de colin à l'aneth
	Tortellinis Ricotta Epinarads à la tomate	Fromage 	Munster à la coupe Mini leerdammer	 Riz de Camargue Saint Morêt Mini leerdammer Yaourt sucré Yaourt aux fruits mixés
	Camembert à la coupe Domalaïte Flan à la vanille Flan au caramel	Cantafras Fruit de saison aux choix	Cake aux épices 	
			Rillettes de sardine Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf à la provençale Pommes noisette	Salade maïs, olives et tomates Salade de pâtes conchiglie au parmesan Poisson pané et citron Epinards à la crème Mimolette Saint Nectaire Crème dessert pralinée Crème dessert chocolat
Du 16 au 20 Vacances zone A et C	Pâté de campagne Cervelas Tortilla aux pommes de terre Chou romanesco Bûche de chèvre à la coupe Chanteneige Fruit de saison aux choix	 Salade verte Mélange Incas (batavia, tomate, radis, maïs) Boulettes de soja à la tomate  Spaghettis Crème Anglaise Crème renversée Biscuit	Emmental à la coupe Camembert  Fruit de saison	
Du 23 au 27 Vacances zone C et B				

Information allergies: 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)