



## LE PUY SAINTE REPARADE MATERNELLE - ARC EN CIEL

### Menus du mois d'Avril 2018



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 2 au 6</b>	Lundi de Pâques	Salade Fantaisie <b>Poulet basquaise</b> Macaronis Bleu à la coupe Liégeois à la vanille	Repas de Pâques Gigot d'agneau Flageolets à la tomate Ile flottante Chocolat de Pâques	Pizza Carmentier de merlu (à la purée de carottes et Pont l'évêque à la coupe <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 9 au 13 Vacances zone A</b>	Coleslaw mayonnaise Tortellinis Ricotta Epinards à la tomate <b>Camembert à la coupe</b> Flan au caramel	Salade de blé Nuggets de dinde Brocolis sauce Mornay <b>Fromage</b> Fruit de saison	Radis Croq'Sel Choucroute Alsacienne <b>Munster à la coupe</b> <b>Cake aux épices</b>	<b>Carottes rapées</b> Cœur de colin à l'aneth <b>Riz de Camargue</b> Saint Morêt Yaourt aux fruits mixés
<b>Du 16 au 20 Vacances zone A et C</b>	Pâté de campagne Tortilla aux pommes de terre Chou romanesco Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	<b>Salade verte</b> Boulettes de soja à la tomate <b>Spaghettis</b> Crème Anglaise Biscuit	<b>Rillettes</b> Sauté de bœuf à la provençale Pommes noisette <b>Emmental à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	Salade maïs, olives et tomates Poisson pané et citron Epinards à la crème Mimolette Crème dessert chocolat
<b>Du 23 au 27 Vacances zone C et B</b>				

**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)