

En Avril,  
Les fruits et les légumes de saison sont

La pomme



Le céleri



La betterave



Nous fêterons ...



Pâques

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 Vacances zone C				
Du 10 au 14 Vacances Zone C et B				
Du 17 au 21 Vacances Zone B et A	Férial Lundi de Pâques	Laitue Gardianne de taureau  Riz de Camargue Tome blanche Crème dessert pralinée	Betteraves vinaigrette Raviolis à la provençale Fromage blanc nature Confiture	Taboulé Beignets de calamars Jeunes carottes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 24 au 28 Vacances Zone A	Repas de Pâques Scarole et dés d'emmental Gigot d'agneau au thym  Tagliatelles Tropézienne Chocolats de Pâques	Salade de lentilles Chipolatas grillées  Purée de topinambours Gouda Fruit de saison	 Tarte à l'oignon Nuggets de volaille Courgettes à la niçoise Fromage fouetté Fruit de saison	Concombres vinaigrette Aoili et ses légumes Brie à la coupe Mousse au citron

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)