

ARAMON

# Menu du mois d'Avril 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



En Avril, les fruits et légumes de saison sont

L'artichaut

Le Kiwi

La laitue

Nous découvrons...

Les lentilles corail

Les lentilles blondes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Salade berte	Tarte au fromage Filet meunière et citron Choux fleur en béchamel Edam Fruits de saison au choix
	Céleri rémoulade	Pamplemousse	Colombo de porc	
	Poulet façon	Macaronnade de bœuf	Semoule	
	Poule au pot	Emmental à la coupe	Fromage	
	Cantafrais	Liégeois au chocolat	Laitage	
Fruits de saison au choix	Liégeois vanille			
Du 11 au 15	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	REPAS ALTERNATIF	Salade verte et dés d'emmental
	Gardianne de taureau	Radis-beurre	Salade de haricots verts	Tomates et dés d'emmental
	Riz aux oignons	Rôti de dinde	Galette de Tofu indienne	Parmentier
	Fromage	Frites (four)	Purée de lentilles corail	de morue
	Fruit de saison	Crème anglaise	Petit suisse aromatisé	Compote de poires
	Biscuit	Fruit local	Compote	
Du 18 au 22				
Du 25 au 29				

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)