

Les repas sont cuisinés sur place
par l'équipe de cuisine
municipale!



En Avril,
les fruits et
légumes de
saison sont

Le brocolis



La poire



Nous découvrirons



Le
pays
Alsacien

Nous fêterons ...

PÂQUES



COMMUNE D'EYRAGUES

MENU DU MOIS D'AVRIL 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 02 au 06	Lundi de Pâques	Macédoine de légumes	REPAS DE PÂQUES	Salade de blé à la ciboulette
		Salade de haricots beurre	Laitue	Salade de pommes de terre à l'échalote
		Tortellinis	Gigot d'agneau	Terrine de saumon
		Ricotta - Epinards	Flageolets à la tomate	Brocolis à la crème
		Fromage	Ile Flottante	Fromage
		Fruits de saison au choix	Chocolat de Pâques	Fruits de saison au choix
Du 09 au 13	Pamplemousse	Pâté de campagne - cornichon	REPAS ALSACIEN	Céleris rémoulade
	Salade verte	Coppa - olives	Radis - beurre	Brocolis vinaigrette
	Curry de colin	Tortilla aux pommes de terre	Spaezele	Sauté de poulet
	Pennes	Julienne de légumes	Carbonara	Riz de Camargue
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Purée de pommes - coings				
Fruits au sirop	Fruits de saison au choix	Cake façon pain d'épices	Fruits de saison au choix	
Du 16 au 20	Pizza Royale	Salade verte	Rillettes de sardine maison	Artichautade
	Sauté de bœuf à la provençale	Carottes râpées	Maïs - thon	Guacamole
	Haricots verts persillés	Hachis	Spaghettis	Filet meunière et citron
	Fromage	Parmentier	bolognaise	Patatoes maison
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Fruits de saison au choix	Crème anglaise	Fruits de saison au choix	Flan au chocolat	
	Quatre quart ou Madeleine		Flan au caramel	
Du 23 au 27 Vacances Zone B	Scarole	Taboulé	Quiche au fromage	Concombre vinaigrette
	Radis - beurre	Salade de pâtes aux crudités		Tomate vinaigrette
	Paleron de bœuf tranché	Quenelles de brochet sauce Nantua	Sauté de porc à la sauge	Bourride
	Riz aux poivrons	Choux fleurs persillés	Haricots beurre sautés	de colin
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Liégeois au chocolat				
Liégeois à la vanille	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Purée de pommes - fraises	
			Purée de pommes	

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)