

# Les suggestions des mois de Mars & Avril

## DU MOIS DE MARS

### LES ENTRÉES

Macédoine de légume au vinaigre de framboise

Velouté butternut

Salade verte (pour les lasagne)

### LES PLATS

Wok crevettes ou végétal - nouilles chinoises (plat complet) **A-B-D-F**

Lasagne bolognaise façon Mazette ou végétal (plat complet) **A-B-C**

Cuisse de poulet fermier rôtie

Joue de porc braisée au cidre

### LES GARNITURES

Pâtes **A**

Fondue d'épinards **C**

Purée de pomme de terre **C**

### LES DESSERTS

Carpaccio d'ananas

Rosace fruits rouges **A-B-C**

Panna Cotta aux agrumes - coulis fruits rouges **C**

## DU MOIS D'AVRIL

### LES ENTRÉES

Velouté d'asperges **C**

Salade Caesar **A-C**

Ceviche de dorade **F**

### LES PLATS

Sauté d'agneau

Tendron de veau confit au paprika

Curry de poisson au lait de coco **E-F**

### LES GARNITURES

Semoule **A-C**

Riz parfumé

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

### LES DESSERTS

Mousse au chocolat maison **B-C**

Fontainebleau à la fraise **C**

Entremet poire caramel **A-B-C**

#### Liste des allergènes :

A: Gluten  
B: Oeufs  
C: Lactose  
D: Soja

E: Noix de coco  
F: Poisson, Crustacés

#### Origine des viandes:

Volaille: France Label Rouge (fermier)  
Boeuf: France  
Porc: France

Agneau: Irlande  
Veau: France



ATTENTION, LES SUGGESTIONS PEUVENT VARIER EN FONCTION DU MARCHÉ ET DES ARRIVAGES.