




Menus du mois de Mai 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|--|
|  | Fête du travail | Taboulé Cordon bleu Ratatouille/Pommes vapeur St Paulin à la coupe Fruit de saison | Salade de pommes de terre Omelette Poêlée de légumes Laitage Fruit de saison | Salade mélange farandole et dés de fêta (cresson, chou blanc, radis et persil) Blanquette de poisson Semoule Flan au caramel |
| <p>Du 01 Au 05</p> | | | | |
| <p>Du 08 Au 12</p> | Victoire 1945 | Carottes râpées Saucisses de Toulouse Petits pois Crème anglaise Biscuit | Laitue Bœuf aux olives Pommes de terre cubes vapeur Laitage Compote | Houmous de lentilles sur toast  Gratin de ravioles aux courgettes Emmental à la coupe Fruit de saison |
| <p>Du 15 Au 19</p> | Tomates - mozzarella Escalope de volaille sauce basquaise  Riz aux 3 couleurs (avec du riz sauvage) Crème dessert à la vanille | Salade de pâtes au basilic Colombo de porc Haricots verts persillés  Fromage Fruit de saison | Concombres vinaigrette Rôti de veau au jus Brocolis sautés Chanteneige  Tarte à la rhubarbe | Radis - beurre Dos de colin sauce basilic Pâtes Bûche de chèvre à la coupe Compote |
| <p>Du 22 Au 26</p> | Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Courgettes persillées  Laitage Fruit de saison | Salade verte Hamburger Frites Tome blanche à la coupe Fruit de saison | Ascension | |
| <p>Du 29 Mai Au 02 Juin</p> | Bâtonnets de carottes sauce au fromage Lasagnes à la bolognaise Jus de pommes Churros au chocolat | Betteraves vinaigrette Chipolatas grillées Purée de panais  Fromage Fruit de saison | Salade de pois chiches ail et basilic Bœuf au paprika Jeunes carottes Chantilly Fraises |  Tarte à la pistache Pépites de hoki dorées à la chapelure Epinards à la crème+croutons Petit suisse sucré Fruit de saison |

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.

En Mai, Les fruits et légumes de saison sont

La rhubarbe



La courgette



La fraise



Nous découvrirons :



Le riz sauvage

Nous ferons :



Le repas des enfants



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)