



Menus du mois de Mai 2018



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 30 Avril au 04 Mai</b> <b>Vacances Zone B</b>	Tomates vinaigrette Feuilles épinards en salade	<b>Fête du travail</b>	Pizza	<b>Laitue</b>
	Bœuf au paprika Semoule		Moussaka	Tagliatelles au thon
	<b>Emmental à la coupe</b>		Vache qui rit Mimolette	<b>Lozère vache à la coupe</b> Chantailou
	Mini cabrette Crème dessert chocolat Crème dessert praliné		<b>Fruit de saison</b>	Liégeois vanille Liégeois chocolat
<b>Du 07 au 11</b>	Carottes râpées Courgettes râpées crues	<b>Victoire 1945</b>	<b>Ascension</b>	Salade de lentilles méditerranéenne Salade de pois chiche au cumin
	Chipolatas Purée de céleris Chanteneige Camembert à la coupe			Filet de colin meunière et citron Haricots verts
	<b>Compote</b>			<b>Gouda</b>
				Fruit de saison au choix
<b>Du 14 au 18</b>	Salade de haricots blancs aux petits légumes	Cervelas Paté de campagne	Salade de pommes de terre à la macédoine Salade de penne aux crudités	<b>Repas Afrique</b> <b>Pur jus d'ananas</b>
	<b>Raviolis à l'aubergines</b>	Rôti de veau Courgettes à la crème	<b>Poulet rôti</b> Epinards à la crème	<b>Yassa de cœur de colin</b> <b>Riz long</b>
	Fromage fouetté <b>Munster à la coupe</b>	Bûche de chèvre à la coupe Boursin	Chantilly	<b>Yaourt sucré</b>
	Fruit de saison au choix	Mousse au citron Mousse au chocolat	Fraises	<b>Gâteau congolais</b> <b>noix de coco</b>
<b>Du 21 au 25</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	Taboulé	<b>Tomates</b> et dés d'emmental
		Sauté de bœuf au romarin Pommes noisette Camembert à la coupe Kiri	Omelette fraîche Ratatouille Edam Saint paulin à la coupe	Dahl de lentilles Purée de pommes de terre
		Fruit de saison au choix	Flan au caramel Flan à la vanille	Beignet aux pommes
<b>Du 28 Mai au 01 Juin</b>	Salade de pâtes conchiglie Salade de blé Jambon blanc Duo de courgettes jaunes et vertes à la provençale	Concombres vinaigrette Carottes rapées Axa de bœuf <b>Riz de camargue</b> Bleu à la coupe Cantafrais	Quiche aux asperges Merguez Carottes sautées Yaourt sucré Yaourt aromatisé	<b>Laitue</b> Couscous de poisson et ses légumes <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Brie
	Crème anglaise Crème renversée			Fromage blanc aromatisé
	Biscuit	<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison au choix	Fromage blanc sucré

En Mai, les légumes et fruits de saison sont

La fraise

L'asperge

Le concombre

**Nous découvrons**

L'Afrique

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de cèleri, 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 (<150 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)