



En Mai, les légumes de saison sont

Le concombre

La tomate

La courgette

Nous découvrirons ...

Le continent Asiatique
Le 23 Mai

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Taboulé	Tomates vinaigrette	FERIE ASCENSION	
	Salade de blé au thon	Chipolatas grillées		
	Galopin de veau	Pâtes au basilic		
	Epinards béchamel	Fromage		
Du 09 au 13	Coulommiers à la coupe	Fromage	Cake aux olives	Courgettes râpées crues Carottes râpées Quenelles sauce tomate Riz Crème anglaise Biscuit
	Fruit de saison au choix	Laitage		
	Salade verte	Mais-thon		
	Raviolis à la provençale	Salade de pommes de terre à la ciboulette		
Du 16 au 20	Fromage	Omelette au fromage	Boeuf braisé Frites à four Petit suisse sucré	
	Compote	Petits pois		
	FERIE Lundi de Pentecôte	Brie à la coupe		
		Fruit de saison au choix		
Du 23 au 27	Menus ASIE Mélange de crudités (chou chinois, soja, poivrons rouge, maïs)	Laitage	Accras de morue Escalope de dinde aux herbes Ratatouille Emmental Fruit de saison	Tomates vinaigrette Mélange farandole (scarole, radis, maïs et chou blanc) Cari de poisson Pommes vapeur Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré
	Porc façon Thai (lait de coco)	Boulettes d'agneau sauce méridionale		
	Riz Basmati	Semoule		
	Nougat chinois	Fromage		
	Petits suisses sucrés	Laitage		
Du 30 Mai au 03 Juin	Jus d'ananas 100%	Betteraves vinaigrette	Salade niçoise Salade de riz niçoise Rôti de veau Brocolis à la crème Chanteneige Fruit de saison au choix	Concombres et dés de fêta Mesclun et dés de fêta Pâtes à la bolognaise de thon Flan à la vanille Flan au caramel
	Friand au fromage	Fricassée de poulet		
	Jambon blanc	Purée de topinambour		
	Poêlée de blé et aubergines	Fromage		
	Camembert à la coupe	Fruit de saison		
Du 30 Mai au 03 Juin		Carottes râpées	Rosette Cervelas Paella Yaourt sucré	Salade verte Tomates vinaigrette Poisson pané et citron Duo de courgettes jaunes et vertes Vache picon
		Bœuf au paprika		
		Pommes de terre rissolées		
		Fromage		
	Fruit de saison au choix	Laitage	Fruit de saison au choix	Flan pâtissier

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)