

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ MOIS

Menus du mois de Mai 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En Mai,
les légumes et
fruits de saison
sont



La fraise



L'asperge



Le concombre

Nous découvrirons



L'Afrique

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 30 Avril au 04 Mai Vacances Zone B	Tomates vinaigrette Bœuf au paprika Semoule Emmental Crème dessert praliné	Fête du travail	Pizza Moussaka Vache qui rit Fruit de saison	Laitue Tagliatelles au thon  Lozère vache à la coupe Légeois chocolat
Du 07 au 11	Carottes râpées Chipolatas Purée de céleris Chanteneige Riz au lait	Victoire 1945	Ascension	Salade de lentilles méditerranéenne Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Fruit de saison
Du 14 au 18	Salade de pois chiches  Raviolis à l'aubergines Munster à la coupe  Fruit de saison	Cervelas Rôti de veau Courgettes à la crème Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre à la macédoine Poulet rôti Epinards à la crème Chantilly Fraises	Repas Afrique Pur jus d'ananas Yassa de cœur de colin Riz long  Yaourt sucré Gâteau congolais noix de coco
Du 21 au 25	Lundi de Pentecôte	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf au romarin Pommes noisette Camembert à la coupe Fruit de saison	Taboulé Omelette fraîche Ratatouille Edam Flan à la vanille	Tomates et dés d'emmental Dahl de lentilles Purée de pommes de terre Beignet aux pommes
Du 28 Mai au 01 Juin	Salade de pâtes conchiglie Jambon blanc Duo de courgettes jaunes et vertes à la provençale Crème anglaise Biscuit	Concombres vinaigrette Axa de bœuf  Riz de camargue Bleu à la coupe Fruit de saison	Quiche aux asperges Merguez Carottes sautées Yaourt sucré Fruit de saison	Laitue Couscous de poisson et ses légumes Saint morêt Fromage blanc sucré

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)