

Menus du mois de Mai 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05	Fête du travail	Taboulé Poulet rôti Ratatouille Saint Paulin Fruit de saison	Salade verte Galopin de veau Pâtes Cotentin Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre Omelette Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade mélange farandole et dés de fêta (scarole, chou blanc, radis et maïs) Lamelles d'encornets à la provençale Riz créole Flan au caramel
Du 08 Au 12	Victoire 1945	Carottes râpées Saucisses de Toulouse Petits pois Crème anglaise Biscuit	Pizza au fromage Dos de colin à l'échalote Aubergines à la parmesane Chantailou Fruit de saison	Laitue Bœuf aux olives Frites Fromage Laitage	Houmous de lentilles sur toast Gratin de ravioles aux courgettes Emmental Fruit de saison
Du 15 Au 19	Tomates - mozzarella Rôti de veau au jus Riz trois couleurs <i>(avec du riz sauvage)</i> Crème dessert à la vanille	Salade de pâtes au basilic Colombo de porc Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Melon jaune Alouette de bœuf à la napolitaine Boulgour Domalaité Liégeois au chocolat	Concombres vinaigrette Cordon bleu Brocolis béchamel Chanteneige Tarte à la rhubarbe	Radis - beurre Dos de colin sauce basilic Purée Fromage Compote
Du 22 Au 26	Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Courgettes nercilléac Laitage Fruit de saison	Tapenade sur toast Marmite du pêcheur Pâtes Gouda Fruit de saison	Salade de riz aux crudités Bœuf au paprika Carottes persillées Brie Fruit de saison	Ascension	
Du 29 Mai Au 02 Juin	Menus des enfants Bâtonnets de carottes sauce au fromage blanc Lasagnes à la bolognaise Jus de pommes Churros au chocolat	Salade de pois chiches ail et basilic Bœuf braisé Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	Tomates vinaigrette Escalope de dinde aux herbes Polenta sauce tomate Edam Flan à la vanille	Betteraves vinaigrette Jambon blanc Purée d'artichauts Chantilly Fraises	Tarte à la ratatouille Pépites de hoki dorées à la chapelure Blé aux petits légumes Petit suisse sucré Fruit de saison

En Mai,
Les fruits et
légumes de
saison sont

La rhubarbe



La courgette



La fraise



Nous découvrons:



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)