



# Menus du mois de Mai 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 01 Au 05</b>	<b>Fête du travail</b>	Taboulé Poulet rôti Ratatouille Plateau de fromages Île flottante	Salade verte Côte de porc à la moutarde Pâtes Plateau de fromages Fromage blanc aromatisé	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Omelette maison</b> <b>Poêlée de légumes</b> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	Salade mélange farandole <i>et dâc de fâta</i> Lamelles d'encornets à la provençale Riz créole Plateau de fromages Flan au caramel
<b>Du 08 Au 12</b>	<b>Victoire 1945</b>	Carottes râpées Saucisses de Toulouse Petits pois Plateau de fromages Pannacotta	Pizza au fromage Truites aux amandes Aubergines à la parmesane Plateau de fromages Glace	<b>Laitue</b> <b>Bœuf aux olives</b> <b>Frites</b> Plateau de fromages <b>Laitage</b>	Sardine à l'huile <b>Gratin de ravioles</b> aux courgettes Plateau de fromages Fruit de saison
<b>Du 15 Au 19</b>	Tomates - mozzarella Rôti de veau au jus Flageolets Plateau de fromages Crème renversée	<b>Salade de pâtes au basilic</b> <b>Colombo de porc</b> <b>Haricots verts</b> <i>marillâs</i> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	Melon jaune Alouette de bœuf à la napolitaine Pâtes Plateau de fromages Liégeois au chocolat	Concombres vinaigrette Chili con carné Riz trois couleurs Plateau de fromages <b>Tarte à la rhubarbe</b>	Radis - beurre Dos de colin sauce basilic Purée Plateau de fromages Compote
<b>Du 22 Au 26</b>	<b>Pâté de campagne</b> <b>Quenelles sauce tomate</b> <b>Courgettes</b> <i>marillâs</i> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	Tapenade sur toast Pieds paquets Pommes vapeurs Plateau de fromages Tarte au citron	Tarte aux oignons Navarin d'agneau et ses petit légumes Plateau de fromages Faisselle et confiture	<b>Ascension</b>	
<b>Du 29 Mai Au 02 Juin</b>	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Plateau de fromages Eclair au chocolat	<b>Salade de pois chiches</b> <i>ail et basilic</i> <b>Bœuf braisé</b> <b>Epinards à la crème</b> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	Tomates vinaigrette Pintade rôtie Polenta sauce tomate Plateau de fromages Flan à la vanille	Melon Courgette farcie Riz pilaf Plateau de fromages Fraises et chantilly	<b>Tarte à la patate douce</b> Filet de hoki à l'anteh Semoule Plateau de fromages 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.



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)