








## MENU DU MOIS DE MAI 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>Du 30 Avril au 06 Mai Vacances Zone B</b></p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Boeuf au paprika</p>  <p>Semoule</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Laitage</p>		<p>Salade de tortis aux crudités</p> <p>Escalope de poulet basquaise</p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Pizza</p> <p>Moussaka</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue</p> <p>Spaghettis au thon</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Liégeois vanille</p>
<p><b>Du 07 au 13</b></p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Compote</p>		<p>Salade de maïs-tomates</p> <p>Entrecôte</p> <p>Frites</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade de lentilles méditerranéenne</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>Du 14 au 20</b></p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cervelas</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de courgettes fraîche local</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Tomates</p> <p>Boeuf aux olives</p> <p>Spaghettis</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Salade de penne aux crudités</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Yassa de cœur de colin</p> <p>Riz long</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Gâteau congolais noix de coco</p>
<p><b>Du 21 au 27</b></p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf au romarin</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Purée de fruits</p>	 <p>Taboulé</p> <p>Chipolatas</p> <p>Ratatouille</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Tomates et dés d'emmental</p> <p>Colin sauce provençale</p> <p>Purée</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Eclair café</p>
<p><b>Du 28 Mai au 03 Juin</b></p>	<p>Salade de pâtes coquillettes</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Courgettes à la provençale</p>  <p>Plateau de fromages</p> <p>Laitage</p>	<p>Quiche aux asperges</p> <p>Merguez</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Batavia</p> <p>Emincé de dinde au thym</p> <p>Pennes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Axoa de boeuf</p>  <p>Riz de Camargue</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue</p> <p>Couscous de poisson et ses légumes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fromage blanc sucré</p>

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)