



SCOLAIRE ALLEINS

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 découvrons

L'Afrique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 07 au 11	Carottes râpées Chipolatas Purée de brocolis Fromage Compote	Victoire 1945	Salade de maïs-tomates Boulettes de bœuf au jus Ratatouille Samos Fruit de saison	Ascension	Salade de lentilles méditerranéenne Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Fruit de saison
Du 14 au 18	Œuf dur mayonnaise Raviolis à l'aubergines Fromage Fruit de saison	Cervelas Rôti de veau Gratin de courgettes Boursin Mousse au chocolat	Tomates-mozzarella Bœuf aux olives Blé pilaf Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre à la macédoine Poulet rôti Epinards à la béchamel 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 Kiri Fruit de saison	Crêpe au fromage Terrine de colin Haricots verts Chantailou Purée de fruits	Taboulé Omelette Ratatouille Fromage Laitage	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 coquillettes Rôti de porc au jus Courgettes à la provençale Laitage Biscuit	Quiche aux asperges Merguez Carottes sautées Yaourt sucré Fruit de saison	Batavia Emincé de dinde au thym Pennes Mimolette Liégeois au chocolat	Concombres vinaigrette Axoa de bœuf Riz de camargue Camembert 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)

MAI 2018



Côté recettes, nous vous proposons ce mois-ci :

Moussaka, des fraises origine France avec de la chantilly, des omelettes fraîches à base d'œufs extra frais français, Dahl de lentilles, qui est un ragoût de lentilles au curry accompagné de purée de pommes de terre.

Nos produits labellisés du mois :

Raviolis à l'aubergine **BIO**, Lozère vache à la coupe **Sud de France**, riz de Camargue **IGP**

Notre pâtisserie Maison :

Gâteau congolais à la noix de coco

Une entrée Maison :

Quiche aux asperges