

En Mai, les légumes et fruits de saison sont

La fraise

L'asperge

Le concombre

Nous découvrons









L'Afrique

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 Avril au 04 Mai Vacances scolaire Zone B	Tomates vinaigrette Feuilles épinards en salade Bœuf au paprika Semoule Emmental Mini cabrette Crème dessert chocolat Crème dessert praliné	Fête du travail	Pizza Moussaka Vache qui rit Mimolette Fruit de saison au choix	Laitue Pamplemousse Tagliatelles au thon Lozère vache à la coupe Chantailou Liégeois vanille Légeois chocolat
Du 07 au 11	Carottes râpées Courgettes râpées crues Chipolatas Purée de céleris Chanteneige Saint Paulin Semoule au lait Riz au lait	Victoire 1945	Ascension	Salade de lentilles méditerranéenne Salade de pois chiche au cumin Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Saint Môret Fruit de saison au choix
Du 14 au 18	Salade de haricots blancs aux petits légumes Raviolis à l'aubergines Fromage fouetté Port Salut Fruit de saison au choix	Cervelas Paté de campagne Rôti de veau Courgettes à la crème Bûche de chèvre à la coupe Boursin Mousse au citron Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre à la macédoine Salade de penne aux crudités 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 Céleri rémoulade Sauté de bœuf au romarin Pommes noisette Camembert à la coupe Kiri Fruit de saison au choix	Taboulé Omelette fraîche Ratatouille Edam Rondelé Flan au caramel Flan à la vanille	Tomates et dés d'emmental Mélange fraîcheur 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 Salade de blé Jambon blanc Duo de courgettes jaunes et vertes à la provençale Crème anglaise Crème renversée Biscuit	Concombres vinaigrette Carottes rapées Blanquette de poisson Riz de camargue Bleu à la coupe Cantafrais Fruit de saison au choix	Quiche aux asperges Merguez Carottes sautées Yaourt sucré Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Laitue Mélange Provençal Œufs durs Epinards béchamel Saint morêt Brie Fromage blanc aromatisé 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'anhvride sulfuré et sulfites dans nos ateliers.

Menus du mois de Mai 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
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  Lozere 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 Fromage fouetté 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	Salade de pâtes conchiglie Jambon blanc Duo de courgettes jaunes et vertes à la crème  Pâtisseries et plats complets faits "maison" Biscuit	Concombres vinaigrette Axoa de bœuf Riz de camarque Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  Fruit de saison	Quiche aux asperges Merguez Carottes sautées  Produits issus de l'Agriculture Biologique Fruit de saison	Laitue Couscous de poisson et ses légumes  100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes) 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.

En Mai, les légumes et fruits de saison sont



La fraise



L'asperge



Le concombre

Nous découvrons



L'Afrique