










## Menus du mois de Mai 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 30 Avril au 04 Mai</b> Vacances Zone B	Tomates vinaigrette Bœuf au paprika  Semoule Fromage Laitage	Fête du travail	Concombres vinaigrette Escalope de poulet basquaise Pommes vapeurs Cantafrais Yaourt aromatisé	Pizza Moussaka Vache qui rit Fruit de saison	Laitue Tagliatelles au thon  Lozere vache à la coupe Liégeois chocolat
<b>Gouter</b>	Yaourt sucré Gaufre Fruit de saison		Petit suisse sucré Pépito Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé Palmito Compote	Chocolat Pain Fruit de saison
<b>Du 07 au 11</b>	 Carottes râpées Chipolatas Purée de brocolis Fromage à la coupe Compote	Victoire 1945	Salade de pommes de terre à la marseillaise Boulettes de bœuf au jus Ratouille Brie à la coupe Fruit de saison	<b>Ascension</b>	Salade de lentilles méditerranéenne Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Fruit de saison
<b>Gouter</b>			Compote Galletes Saint Michel Petit suisse aromatisé		
<b>Du 14 au 18</b>	 Salade de pois chiches Raviolis à l'aubergines  Munster à la coupe Fruit de saison	Cervelas Roti de veau Courgettes à la crème Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat	Tomates-mozzarella <b>Bœuf aux olives</b> Blé pilaf Petits suisses aromatisés	Salade de Mais-tomates Poulet rôti Epinards à la crème Chantilly Fraises	<b>Repas Afrique</b> Pur jus d'ananas Yassa de cœur de colin  Riz long Yaourt sucré Gâteau congolais noir de coco
<b>Gouter</b>			Fromage Pain Fruit de saison		
<b>Du 21 au 25</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Betteraves vinaigrette <b>Sauté de bœuf au romarin</b> Pommes noisette Camembert à la coupe Fruit de saison	Crêpe au fromage Terrine de colin Haricots verts Chantaillou Purée de fruits	 <b>Taboulé</b> <b>Omelette</b> <b>Ratouille</b> <b>Fromage à la coupe</b> <b>Laitage</b>	Tomates et dés d'emmental Dhal de lentilles Purée de pommes de terre Beignet aux pommes
<b>Gouter</b>			Yaourt sucré Gouter Rem Fruit de saison		
<b>Du 28 au 1 Juin</b>	 Salade de pâtes coquillettes Rôti de porc au jus Courgettes à la provençale Laitage Biscuit	Concombres vinaigrette Axa de bœuf  <b>Riz de camargue</b> Bleu à la coupe Fruit de saison	Radis croq sel Emincé de dinde au thym Pennes Mimolette à la coupe Liégeois au chocolat	Quiche aux asperges Merguez Carottes sautées Yaourt sucré Fruit de saison	Laitue Paleron de bœuf Flan d'aubergines Saint Morét Fromage blanc sucré
<b>Gouter</b>			Pâte à tartiner Pain 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'anhidride 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)

En Mai,  
les légumes et  
fruits de saison  
sont



La fraise




L'asperge



Le concombre

**Nous découvrons**



L'Afrique