

En Mai, les légumes de saison sont

Le concombre

La tomate

La courgette

Nous découvrons ...

Le continent Asiatique
Le 23 Mai

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Taboulé Salade de blé au thon	Tomates vinaigrette		
	Galopin de veau Epinards béchamel	Chipolatas grillées Pâtes au basilic	FERIE ASCENSION	
	Coulommiers à la coupe Kiri	Fromage		
	Fruit de saison au choix	Laitage		
Du 09 au 13	Salade verte Coleslaw	Mais-thon Salade de pommes de terre à la ciboulette	Cake aux olives	Courgettes râpées crues Carottes râpées
	Raviolis à la provençale	Omelette au fromage Petits pois	Bœuf braisé Galette de légumes	Gratin de poisson Riz
	Fromage fouetté Croix de Malte	Brie à la coupe Délice d'emmental	Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Crème anglaise Crème renversée
	Compotes au choix	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Fruit de saison au choix	Biscuit
Du 16 au 20	FERIE Lundi de Pentecôte	Laitue Boulettes de bœuf sauce méridionale Semoule	Accras de morue Escalope de dinde aux herbes Ratatouille	Tomates vinaigrette Mélange farandole <small>(scarole, radis, maïs et chou blanc)</small> Cari de poisson Pommes vapeur
		Fromage	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes Bonbel
		Laitage	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré
Du 23 au 27	Menus ASIE Mélange de crudités <small>(chou chinois, soja, boivrons rouge, maïs)</small>	Tapenade sur toast	Salade niçoise Salade de riz niçoise	Concombres et dés de fêta Mesclun et dés de fêta
	Porc façon Thai <small>(lait de coco)</small> Riz Basmati	Fricassée de poulet Purée de céleris	Rôti de veau Brocolis à la crème	Pâtes à la bolognaise de thon
	Nougat chinois	Bûche de chèvre à la coupe St Morêt	Chanteneige Edam	Flan à la vanille Flan au caramel
	Petits suisses sucrés	Biscuit	Fruit de saison au choix	
Du 30 Mai au 03 Juin	Friand au fromage	Carottes râpées Chou chinois	Rosette Cervelas	Salade verte Tomates vinaigrette
	Jambon blanc	Bœuf au paprika	Paella	Poisson pané et citron
	Poêlée de blé et aubergines	Pommes noisette	Yaourt sucré	Duo de courgettes jaunes et vertes
	Camembert à la coupe Chavroux	Montboissier Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	Port Salut
	Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat	Biscuit	Flan pâtissier

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)