



En Mai, Les fruits et légumes de saison sont

La rhubarbe



La courgette



La fraise



Nous découvrons :



Le riz sauvage

Nous ferons :



Le repas des enfants

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du 01 Au 05 | Fête du travail | Taboulé Poulet rôti Ratatouille Saint Paulin Fruit de saison | Salade de pommes de terre Omelette Haricots beurres sautés Fromage Fruit de saison | Salade mélange farandole et dés de fête (scarole, chou blanc, radis et maïs) Lamelles d'encornets à la provençale Riz créole Flan au caramel |
| Du 08 Au 12 | Victoire 1945 | Carottes râpées Saucisses de Toulouse Petits pois Crème anglaise Biscuit | Laitue Bœuf aux olives Pommes noisette Tartare Mousse au chocolat | Houmous de lentilles sur toast Gratin de ravioles aux courgettes Emmental à la coupe Fruit de saison |
| Du 15 Au 19 | Tomates - mozzarella Rôti de veau au jus Riz sauvage Crème dessert à la vanille | Salade de pâtes au basilic Colombo de porc Haricots verts persillés Vache qui rit Fruit de saison | Concombres vinaigrette Cordon bleu Brocolis à la crème Chanteneige Tarte à la rhubarbe | Radis - beurre Dos de colin sauce basilic Purée Bûche de chèvre à la coupe Compote |
| Du 22 Au 26 | Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Duo de courgettes jaunes et vertes Laitage Fruit de saison | Tapenade sur toast Marmite du pêcheur Pâtes Gouda Fruit de saison | Ascension | |
| Du 29 Mai Au 02 Juin | Menus des enfants Bâtonnets de carottes sauce au fromage blanc Lasagnes à la bolognaise Jus de pommes Churros au chocolat | Salade de pois chiches ail et basilic Tranche de bœuf braisé Epinards à la crème Fromage Fruit de saison | Betteraves vinaigrette Jambon blanc Purée d'artichauts Chantilly Fraises | Tarte à la ratatouille Pépites de hoki dorées à la chapelure Blé aux petits légumes Petit suisse sucré 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'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)



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)