



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	VENDREDI
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)