

En Mai, les légumes de saison sont

**Le concombre**

**La tomate**

**La courgette**

**Nous découvrirons ...**

**Le continent Asiatique**  
Le 23 Mai

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 02 au 06</b>	Taboulé Galopin de veau Epinards béchamel Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Tomates en vinaigrette Chipolatas grillées Pâtes au basilic Fromage Laitage	<b>FERIE</b> <b>ASCENSION</b>	
<b>Du 09 au 13</b>	Salade verte Raviolis à la provençale Fromage Compote	Maïs-thon Omelette au fromage Petits pois Brie à la coupe Fruit de saison	<b>Cake aux olives</b> Bœuf braisé Galettes de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	Courgettes râpées crues Gratin de poisson Riz Crème anglaise Biscuit
<b>Du 16 au 20</b>	<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pentecôte</b>	Laitue <b>Boulettes de bœuf sauce méridional</b> Semoule Fromage Laitage	Accras de morue Escalope de dinde aux herbes Ratatouille Emmental <b>Fruit de saison</b>	Tomates vinaigrette Cari de poisson Pommes vapeur Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc sucré
<b>Du 23 au 27</b>	<b>Menus ASIE</b> Mélange de crudités (chou chinois, soja, poivrons rouge, maïs) Porc façon Thaï (lait de coco) Riz Basmati Nougat chinois Petits suisses sucrés	Betteraves vinaigrette Fricassée de poulet Purée de topinambour Fromage Fruit de saison	Salade niçoise Rôti de veau Brocolis à la crème Chanteneige Fruit de saison	Concombres vinaigrette Pâtes à la bolognaise de thon Mini cabrette Flan au caramel
<b>Du 30 Mai au 03 Juin</b>	Friand au fromage Steak haché au jus Poêlée de blé et aubergines Camembert à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Bœuf au paprika Pommes de terre rissolées Fromage Laitage	Rosette Paella Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Poisson pané et citron Duo de cougettes jaunes et vertes Vache picon <b>Flan pâtissier</b>

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)



En Mai, les légumes de saison sont

Le concombre

La tomate

La courgette

Nous découvrirons ...

Le continent Asiatique  
Le 23 Mai

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 02 au 06</b>	3 entrées variées <b>Galopin de veau</b> Epinards béchamel Fromage 4 desserts variés	Tomates en vinaigrette Chipolatas grillées Pâtes au basilic Fromage Laitage		
<b>Du 09 au 13</b>	Salade verte Raviolis à la provençale Fromage Compote	3 entrées variées <b>Omelette au fromage</b> Petits pois Fromage 4 desserts variés	<b>Cake aux olives</b> Bœuf braisé Galettes de légumes Fromage 4 desserts variés	3 entrées variées <b>Gratin de poisson</b> Riz Fromage 4 desserts variés
<b>Du 16 au 20</b>	FERIE Lundi de Pentecôte	Laitue Boulettes de bœuf sauce méridionale Semoule Fromage Laitage	3 entrées variées <b>Escalope de dinde aux herbes</b> Ratatouille Fromage 4 desserts variés	3 entrées variées <b>Cari de poisson</b> Pommes vapeur Fromage 4 desserts variés
<b>Du 23 au 27</b>	<b>Menus ASIE</b> Mélange de crudités (chou chinois, soja, poivrons rouge, maïs) Porc façon Thaï (lait de coco) Riz Basmati Nougat chinois Petits suisses sucrés	Betteraves vinaigrette Fricassée de poulet Purée de topinambour Fromage Fruit de saison	3 entrées variées Rôti de veau Brocolis à la crème Fromage 4 desserts variés	3 entrées variées Pâtes à la bolognaise de thon Fromage 4 desserts variés
<b>Du 30 Mai au 03 Juin</b>	3 entrées variées <b>Steak haché au jus</b> Poêlée de blé et aubergines Fromage 4 desserts variés	Carottes râpées Bœuf au paprika Pommes de terre rissolées Fromage Laitage	3 entrées variées <b>Paella</b> Fromage 4 desserts variés	3 entrées variées <b>Poisson pané et citron</b> Duo de courgettes jaunes et vertes Fromage 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)