



En Mai,
Les fruits et
légumes de
saison sont

La rhubarbe



La courgette



La fraise



Nous découvrirons :



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 Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade mélange farandole (scarole, chou blanc, radis et maïs) Lamelles d'encornets à la provençale Riz créole Domalaite 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 Fromage Laitage	Houmous de lentilles sur toast Gratin de ravioles aux courgettes Emmental à la coupe Fruit de saison
Du 15 Au 19	Tomates vinaigrette Rôti de veau au jus Riz sauvage Cotentin Crème dessert à la vanille	Salade de pâtes au basilic Colombo de porc Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Cordon bleu Brocolis béchamel 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 Courgettes persillées 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 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 Duo de carottes jaunes et oranges 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 (<150 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)



En Mai,
Les fruits et légumes de saison sont

La rhubarbe



La courgette



La fraise



Nous découvrirons:



Le riz sauvage

Nous ferons:



Le repas des enfants

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05		3 entrées variées Poulet rôti Ratatouille Fromage 4 desserts variés	Salade de pommes de terre Omelette Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	3 entrées variées Lamelles d'encornets à la provençale Riz créole Fromage 4 desserts variés
Du 08 Au 12		3 entrées variées Saucisses de Toulouse Petits pois Crème anglaise 100% Biscuit 100%	Laitue Bœuf aux olives Pommes noisette Fromage Laitage	3 entrées variées Gratin de ravioles aux courgettes Emmental à la coupe 100% 4 desserts variés
Du 15 Au 19	3 entrées variées Rôti de veau au jus Riz sauvage Fromage 4 desserts variés	Salade de pâtes au basilic Colombo de porc Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	3 entrées variées Cordon bleu Brocolis béchamel Château peyssac à la coupe 100% Tarte à la rhubarbe Maison 100%	3 entrées variées Dos de colin sauce basilic Purée Bûche de chèvre à la coupe 100% 4 desserts variés
Du 22 Au 26	Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Courgettes persillées Laitage Fruit de saison	3 entrées variées Marmite du pêcheur Pâtes Brie à la coupe 100% 4 desserts variés		
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 Bœuf braisé Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	3 entrées variées Jambon blanc Purée d'artichauts Chantilly 100% Fraises 100%	Tarte à la ratatouille Maison 100% Pépites de hoki dorées à la chapelure Duo de carottes jaunes et oranges Fromage 4 desserts variés

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)