THOLONET MATERNELLE

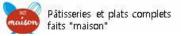
Menus du mois de Mai 2017

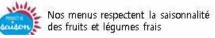
(sous réserve d'approvisionnement)

1	
En Mai, Les fruits et légumes de saison sont	1
La rhubarbe	
La courgette	
La fraise	
Nous découvrirons: Le riz sauvage	
Nous ferons: Le repas des enfants	

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













MENU SELF THOLONET

MENUS DU MOIS DE MAI 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	<i>O</i>	(sous réserve d'approvisionnement)						
	TERRESº CUISINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI			
			3 entrées variées	Salade de pommes de terre	3 entrées variées			
	Du 01 Au 05		Poulet rôti	Omelette	Lamelles d'encornets à la provençale			
			Ratatouille	Poêlée de légumes	Riz créole			
			Fromage	Fromage	Fromage			
			4 desserts variés	Fruit de saison	4 desserts variés			
	Du 08 Au 12		3 entrées variées	Laitue	3 entrées variées			
			Saucisses de Toulouse	Bœuf aux olives	Gratin de ravioles			
			Petits pois	Pommes noisette	aux courgettes			
			Crème anglaise 100%	Fromage	Emmental à la coupe 100%			
			Biscuit 100%	Laitage	4 desserts variés			
		3 entrées variées	Salade de pâtes au basilic	3 entrées variées	3 entrées variées			
	Du 15 Au 19	Rôti de veau au jus	Colombo de porc	Cordon bleu	Dos de colin sauce basilic			
		Riz sauvage	Haricots verts persillés	Brocolis béchamel	Purée			
		Fromage	Fromage	Château peyssac à la coupe 100%	Bûche de chèvre à la coupe 100%			
		4 desserts variés	Fruit de saison	Tarte à la rhubarbe Maison 100%	4 desserts variés			
		Pâté de campagne	3 entrées variées					
		Quenelles sauce tomate	Marmite du pêcheur					
	Du 22 Au 26	Courgettes persillées	Pâtes					
		Laitage	Brie à la coupe 100%					
		Fruit de saison	4 desserts variés					
	Du 29 Mai Au 02 Juin	Menus des enfants Bâtonnets de carottes sauce au fromage blanc	Salade de pois chiches ail et basilic	3 entrées variées	Tarte à la ratatouille Maison 100%			
		Lasagnes à la	Bœuf braisé	Jambon blanc	Pépites de hoki dorées à la chapelure			
		bolognaise	Epinards à la crème	Purée d'artichauts	Duo de carottes jaunes et oranges			
		Jus de pommes	Fromage	Chantilly 100%	Fromage			
		Churros au chocolat	Fruit de saison	Fraises 100%	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.

