

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 Haricots beurre sautés Fromage Fruit de saison	Salade mélange farandole et dés de fêta (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 Marco Paulo (pâtes, thon, poivrons, persil, estragon et mayonnaise) Colombo de porc Haricots verts persillés Vache qui rit 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 Duo de courgettes jaunes et vertes Yaourt sucré 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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 Pentecôte		Laitue et dés d'emmental Boulettes de bœuf au curry Semoule Crème dessert vanille	Tomates vinaigrette Poulet au citron façon Tajine Pommes vapeurs Yaourt sucré Pêche au sirop	Salade de pâtes conchiglie au parmesan Dos colin à la tomate Papeton d'aubergines Gouda Cerises
Du 12 au 16	Melon Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Vache picon Flan au chocolat	Crêpe au fromage Sauté de dinde au thym Chou romanesco Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Cervelas Bœuf aux oignons Poêlée de légumes du soleil (courgettes, carottes, pois chiches, olives vertes, raisins secs) Cotentin Fruit de saison	Fête de la musique Harmonie de crudités (batavia, carottes, maïs) A cappella de la mer (colin et moules dans un bouillon à la tomate) et sa chorale de pommes noisette Saint paulin Partition sucrée (moelleux abricots et amandes)
Du 19 au 23	Pizza au fromage Escalope de dinde aux olives Haricots romano Mimolette Fruit de saison	 Fraich attitude Anchoïade Tomate farcie Riz safrané Yaourt à la grecque Confiture de framboise	Artichaunade sur toast Rôti de porc Gratin de pâtes Camembert Mousse au citron	Salade niçoise Poisson pané et citron Piperade de légumes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 26 au 30	Macédoine mayonnaise Raviolis à la provençale Cantafrais Fruit de saison	Salade de pommes de terre cucumis Merguez Carottes au cumin Emmental à la coupe Fruit de saison	Tarte à la tomate Aiguillette de poulet pané crousty Gratin de courgettes Fripons Fruit de saison	Melon jaune Brandade de morue Tome blanche Compote
Du 03 au 07 Juillet	Concombres et dés de fêta Galopin de veau Ratatouille Fondant au chocolat	Jus d'orange Paëlla de poisson Chantailou Fromage blanc sucré	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à l'aigre douce Duo de haricots vert et pommes de terre Edam Liégeois à la vanille	Repas froid Tomates cerises Sandwich pain bagna Chips Madeleine Pompon Yaourt à boire

En Juin, Les fruits et légumes de saison sont

Les cerises

Le concombre

Nous fêterons ...
La musique

et
Les fruits et les légumes frais

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.