



Menus du mois de Mai 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

En Mai les légumes et fruits de saison sont :



La fraise



Les asperges











Les tomates

Nous découvrons :



Le gaspillage de l'eau

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 Avril au 3 Mai	Mais-thon Quenelles sauce tomate Courgettes à l'huile d'olive  Camembert à la coupe Fruit de saison	Concombres vinaigrette Sauté de bœuf au romarin Semoule Fromage fouetté Ananas au sirop	Tomates vinaigrette Merguez Purée de pommes de terre Gouda Crème dessert chocolat	Salade de penne andalouse (olives, basilic, tomate) Beignets de calamars Choux fleur à la crème Yaourt sucré Fruit de saison
Du 6 au 10	Carottes râpées Paëlla de poulet Vache qui rit Compote	Salade de pommes de terre Marco Polo (surimi, poivron et mayonnaise) Œuf dur  Epinards mornay Emmental à la coupe Fruit de saison	Pizza Jambon blanc Haricots verts persillés Cotentin Fruit de saison	Scarole et dés de brebis Macaronis au saumon Mousse au chocolat
Du 13 au 17	Taboulé Filet de hoki à l'huile d'olive Ratatouille Brie à la coupe Fruit de saison	 Tomates vinaigrette et dés de gouda Bolognaise de bœuf Coquillettes Yaourt aromatisé	Carottes, concombres et salade iceberg en mélange Financière de veau  Cœur Neufchatel à la coupe Flan au caramel	 Le gaspillage de l'eau Laitue Boulettes de soja Haricots verts persillés Carré président Tarte au brocciu maison (Corse)
Du 20 au 24	Betteraves vinaigrette  Raviolis aux légumes du soleil (poivrons, oignons, tomates, aubergines, ricotta, basilic et romarin) Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Cervelas Steak haché sauce pizzaïole Purée de carottes Crème anglaise Madeleine	Clafoutis aux asperges maison  Poulet Rôti Galettes de légumes Emmental Fruit de saison	Tomates vinaigrette Merlu au curry Riz Petit moulé ail et fine herbes Yaourt sucré
Du 27 au 31	Accras de morue Emincé de porc basquaise Semoule Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Melon Alouette de bœuf sauce échalote  Petits pois Cantafrais Crème dessert caramel	FERIE Ascension	

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)