

MENUS DU MOIS DE MAI 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En Mai,
les légumes et
fruits de saison
sont

La fraise

L'asperge

Le concombre

Nous découvrons

L'Afrique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 Avril au 04 Mai	Laitue Bœuf au paprika Semoule Berger de Lozère Latiage des Cèvennes	Fête du travail	Concombres vinaigrette Escalope de poulet basquaise Pommes vapeurs Cantafrais Yaourt aromatisé	Pizza Moussaka Vache qui rit Fruit de saison	Salade de tomates Tagliatelles au thon Pont l'Evêque à la coupe Liégeois chocolat
Du 07 au 11	Carottes râpées Chipolatas Purée de céleris Brique de brebis à la coupe Yaourt Fermier sucré	Victoire 1945	Salade de maïs-tomates Boulettes de bœuf au jus Ratatouille Brie à la coupe Fruit de saison	Ascension	Salade de lentilles méditerranéenne Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Fruit de saison
Du 14 au 18	Salade de haricots blancs aux petits légumes Raviolis à l'aubergines Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Cervelas Rôti de veau Carottes vichy Chantilly Fraises	Tomates - mozzarella Bœuf aux olives Blé pilaf Petits suisses aromatisés	Salade de pommes de terre à la macédoine Poulet rôti Courgettes à la crème Seillou des Cèvennes Fruit de saison	<u>Repas Afrique</u> Pur jus d'ananas Yassa de cœur de colin Riz long Yaourt sucré Gâteau congolais noix de coco
Du 21 au 25	Lundi de Pentecôte	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf au romarin Pommes noisette Pavé de Lozère Fruit de saison	Crêpe au fromage Terrine de colin Haricots verts Chantailou Purée de fruits	Taboulé Omelette fraîche Ratatouille Camembert à la coupe Flan à la vanille	Tomates et dés d'emmental Dhal de lentilles Purée de pommes de terre Beignet aux pommes
Du 28 Mai au 01 Juin	Concombres vinaigrette Axa de bœuf Riz de camargue Crème anglaise Biscuit	Laitue Couscous de poisson et ses légumes Fromage blanc nature Crème de marrons	Coleslaw Emincé de dinde au thym Pennes Mimolette Liégeois au chocolat	Quiche aux asperges Jambon blanc Carottes sautées Saint morêt Fruit de saison	Salade de pâtes conchiglie Merguez Courgettes sautées Bleu à la coupe 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)