







Menus du mois de Mai 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Mais-thon	Concombres vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de penne andalouse (olives, basilic, tomate)
	Quenelles sauce tomate	Sauté de bœuf au romarin	Merguez	Beignets de calamars
	Courgettes à l'huile d'olive	Semoule	Purée de pommes de terre	Choux fleur à la crème
	Coquillettes	Jeunes carottes	Ratatouille	Gnocchis
Du 29 Avril au 3 Mai	Camembert à la coupe	Fromage fouetté	Gouda	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Ananas au sirop	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	Carottes râpées	Salade de pommes de terre Marco Polo (surimi, poivron et mayonnaise)	Pizza	Scarole et dés de brebis
	Paëlla de poulet (riz de Camaroue IGP)	Œuf dur	Rôti de porc froid	Macaronis
Du 6 au 10	 Epinarads mornay	Epinards mornay	Salade de haricots verts aux crudités	au saumon
	Vache qui rit	Emmental à la coupe	Salade de riz	Jardinière de légumes
	Compote	Fruit de saison	Cotentin	Mousse au chocolat
			Fruit de saison	
Du 13 au 17	Repas Espagnol Salade mexicaine	Repas Italien Tomates et dés de mozzarella	Repas Allemand Carottes, concombres et salade iceberg en mélange	 Animation sur l'eau Laitue
	Filet de colin à l'espagnol	Lasagnes à la bolognaise	Currywurst	Boulettes de soja
	Brunoise de légumes	Aubergines à la parmesane	Pommes noisette	Haricots verts persillés
	Riz safrané		Poêlée printanière	Pommes vapeurs
	Brie à la coupe		 Cœur Neufchâtel à la coupe	Carré président
Crème renversée	Glace livré en direct	Fruit de saison	Tarte au brocciu Maison (Corse)	
Du 20 au 24	Betteraves vinaigrette	Cervelas	Clafoutis aux asperges maison	Tomates vinaigrette
	 Raviolis à l'aubergines	Steak haché sauce pizzaïole	 Poulet Rôti	Merlu au curry
	Bûche de chèvre à la coupe	Poêlée cordiale	Galettes de légumes	Riz
	Fruit de saison	Polenta	Emmental	Carottes à l'huile d'olive
Du 27 au 31	Accras de morue	Melon	FERIE	Petit moulé ail et fine herbes
	Emincé de porc aux épices	Alouette de bœuf sauce échalote		Yaourt sucré
	Semoule	Petits pois		
	Jardinière de légumes	Riz		
	Coulommiers à la coupe	Cantafrais		
Fruit de saison	Crème dessert caramel			

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)

En Mai les légumes et fruits de saison sont :



La fraise



Les asperges



Les tomates

Nous découvrons :



Le gaspillage de l'eau