

En Mai,  
les légumes et  
fruits de saison  
sont



La fraise



L'asperge



Le concombre

Nous découvrons



L'Afrique

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 07 au 11	Carottes râpées Courgettes râpées crues <b>Chipolatas</b>  <i>Sans porc : Saucisses de dinde</i> Purée de céleris Chanteneige Saint Paulin Semoule au lait Riz au lait	Victoire 1945	Ascension	Salade de lentilles méditerranéenne Salade de pois chiche au cumin Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Saint Môret Fruit de saison au choix
Du 14 au 18	<b>Salade verte</b>   <b>Raviolis à l'aubergines</b> Fromage fouetté <b>Fruit de saison</b>	Cervelas Paté de campagne Rôti de veau Courgettes à la crème Bûche de chèvre à la coupe Mousse au citron Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre à la macédoine Salade de penne aux crudités  <b>Poulet rôti</b> Epinards à la crème Chantilly Fraises	<b>Repas Afrique</b> <b>Pur jus d'ananas</b>   <b>Yassa de cœur de colin</b> <b>Riz long</b> <b>Yaourt nature</b>  <b>Gâteau congolais</b> <b>noix de coco</b>
Du 21 au 25	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade Sauté de bœuf au romarin Pommes noisette Camembert à la coupe Fruit de saison au choix	Taboulé Omelette fraîche Ratatouille Emmental à la coupe Flan au caramel Flan à la vanille	Tomates et dés d'emmental Mélange fraîcheur et dés d'emmental Dahl de lentilles Purée de pommes de terre Beignet aux pommes
Du 28 Mai au 01 Juin	<b>Salade de pâtes coquillettes</b>  <b>Rôti de porc au jus</b> <i>Sans porc : Rôti de dinde au jus</i> <b>Courgettes à la provençale</b>  <b>Laitage</b>  <b>Madeleine</b>	 <b>Riz de camargue</b> Bleu à la coupe Fruit de saison au choix	Quiche aux asperges Steak haché au jus Carottes sautées Yaourt nature Fruit de saison au choix	Laitue Mélange Provençal Couscous de poisson et ses légumes  Saint Marcellin à la coupe Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré

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)