










ST CHAMAS

# Menus du mois de Mai 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 07 au 11</b>	Carottes râpées  <b>Chipolatas</b> <i>Sans porc : Saucisses de dinde</i> Purée de céleris Chanteneige Riz au lait	<b>Victoire 1945</b>	Salade de maïs-tomates Boulettes de bœuf au jus Ratatouille Brie à la coupe Fruit de saison	<b>Ascension</b>	Salade de lentilles méditerranéenne Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Fruit de saison
<b>Du 14 au 18</b>	<b>Salade verte</b>  <b>Raviolis à l'aubergines</b> Fromage fouetté <b>Fruit de saison</b>	Cervelas Rôti de veau Courgettes à la crème Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat	Tomates-mozzarella Bœuf aux olives Blé pilaf Petits suisses aromatisés	Salade de pommes de terre à la macédoine  <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 noix de coco</b>
<b>Du 21 au 25</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf au romarin Pommes noisette Camembert à la coupe Fruit de saison	Crêpe au fromage Terrine de colin Haricots verts Chantailou Compote	Taboulé Omelette fraîche Ratatouille Emmental à la coupe Flan à la vanille	Tomates et dés d'emmental Dahl de lentilles Purée de pommes de terre Beignet aux pommes
<b>Du 28 Mai au 01 Juin</b>	<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>	Concombres vinaigrette Axoa de bœuf  <b>Riz de camargue</b> Bleu à la coupe Fruit de saison	Radis croq sel Emincé de dinde au thym Pennes Mimolette Liégeois au chocolat	Quiche aux asperges Steak haché au jus Carottes sautées Yaourt nature Fruit de saison	Laitue Couscous de poisson et ses légumes  <b>Saint Marcellin à la coupe</b> 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)

En Mai, les légumes et fruits de saison sont



La fraise



L'asperge



Le concombre

**Nous découvrons**



L'Afrique