

(sous réserve d'approvisionnement)



En Mai,
Les fruits et légumes de saison sont

La rhubarbe



La courgette



La fraise



Nous découvrons :












Le riz sauvage

Nous ferons :



Le repas des enfants

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05	Fête du travail	Taboulé Poulet rôti Ratatouille Saint Paulin Fruit de saison	Salade verte Galopin de veau Pâtes Cotentin Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre Omelette Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade mélange farandole et dés de fête (scarole, chou blanc, radis et maïs) Lamelles d'encornets à la provençale Riz créole Flan au caramel
Du 08 Au 12	Victoire 1945	Carottes râpées Saucisses de Toulouse (sans porc : saucisse de volaille) Petits pois Crème anglaise Biscuit	Pizza au fromage Dos de colin à l'échalote Aubergines à la parmesane Chantailou Fruit de saison	Laitue Bœuf aux olives Pommes noisette Tendre bleu à la coupe Mousse au chocolat	Houmous de lentilles sur toast  Gratin de ravioles aux courgettes Emmental à la coupe Fruit de saison
Du 15 Au 19	Tomates - mozzarella Rôti de veau au jus  Riz sauvage Crème dessert à la vanille	Salade de pâtes Marco Paulo (pâtes, thon, poivrons, persil, estragon et mavonnaise)  Colombo de porc (sans porc : colombo de dinde) Haricots verts persillés Vache qui rit Fruit de saison	Melon jaune Alouette de bœuf à la napolitaine Boulgour Château peyssac à la coupe Liégeois au chocolat	Concombres vinaigrette Cordon bleu Brocolis béchamel Chanteneige  Tarte à la rhubarbe	Radis - beurre Dos de colin sauce basilic Purée Bûche de chèvre à la coupe Compote
Du 22 Au 26	Pâté de campagne (sans porc : pâté de volaille) Quenelles sauce tomate Courgettes persillées  Laitage Fruit de saison	Tapenade sur toast Marmite du pêcheur Pâtes Gouda  Fruit de saison	Salade de riz aux crudités Bœuf au paprika Carottes persillées Brie à la coupe Fruit de saison	Ascension	
Du 29 Mai Au 02 Juin	Menus des enfants Bâtonnets de carottes sauce au fromage blanc  Lasagnes à la bolognaise Jus de pommes Churros au chocolat	Salade de pois chiches ail et basilic Tranche de bœuf braisé Epinards à la crème Fromage fouetté Fruit de saison	Tomates vinaigrette  Escalope de dinde aux herbes Polenta sauce tomate Pont l'évêque à la coupe Flan à la vanille	Betteraves vinaigrette Jambon blanc (sans porc : jambon de volaille) Purée d'artichauts Chantilly Fraises	 Tarte à la ratatouille Pépites de hoki dorées à la chapelure Blé aux petits légumes Petit suisse sucré 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)