

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	Victoire 1945	Ascension	Salade de lentilles méditerranéenne Salade de pois chiche au cumin
	Chipolatas Purée de céleris Blé			Filet de colin meunière et citron Haricots verts Torsettes
	Plateau de fromage			Gouda Saint Môret
	Semoule au lait Riz au lait			Fruit de saison au choix
Du 14 au 18	Salade de haricots blancs aux petits légumes	Cervelas Paté de campagne	<b>Repas Pizza</b> Salade verte	<b>Repas Afrique</b> <b>Pur jus d'ananas</b>
	Raviolis à l'aubergines	Rôti de veau Courgettes à la crème Frite friteuse	Pizza	Yassa de cœur de colin Riz long Chou romanesco Yaourt sucré
	Plateau de fromage	Bûche de chèvre à la coupe Boursin	Chantilly	
	Fruit de saison au choix	Mousse au citron Mousse au chocolat	Fraises	<b>Gâteau congolais</b> <b>noix de coco</b>
Du 21 au 25	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade	Taboulé	Tomates et dés d'emmental Mélange fraîcheur et dés d'emmental
		Sauté de bœuf au romarin Frite friteuse Jardinière de légumes	Omelette fraîche Ratatouille Coquillettes	Dahl de lentilles Purée de pommes de terre Fondue de poireaux
		Plateau de fromage	Edam Rondelé	
		Fruit de saison au choix	Flan au caramel Flan à la vanille	Beignet aux pommes
Du 28 Mai au 01 Juin	Salade de pâtes conchiglie Salade de blé	Concombres vinaigrette Carottes râpées	Quiche aux asperges	Laitue Mélange Provençal
	Jambon blanc Duo de courgettes jaunes et vertes à la provençale Boulgour	Aoxa de bœuf <b>Riz de camargue</b> Courgettes sautées	Merguez Carottes sautées Polenta	Couscous de poisson et ses légumes
	Crème anglaise Crème renversée	Plateau de fromage	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Saint morêt Brie
	Biscuit	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	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)