

MENUS DU MOIS DE MAI 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



En Mai,
les légumes
de saison sont

Le concombre



La tomate



La courgette



Nous découvrirons ...



Le continent Asiatique

Le 23 Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Taboulé Galopin de veau Epinards béchamel Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Tomates et dés de gouda Chipolatas grillées Pâtes au basilic Laitage des cevennes	Macédoine mayonnaise Bœuf bourguignon Duo de haricots vert et pommes de terre Vache qui rit Riz au lait	FERIE ASCENSION	
Du 09 au 13	Salade verte Raviolis à la provençale Cabécou Compote des cevennes	Mais-thon Omelette au fromage Petits pois Brie à la coupe Fruit de saison	Concombres vinaigrette Brochette de dinde sauce curry Blé Edam Flan chocolat	Cake aux olives Bœuf braisé Galettes de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	Courgettes râpées crues Gratin de poisson Riz Crème anglaise Biscuit
Du 16 au 20	FERIE Lundi de Pentecôte	Laitue Boulettes d'agneau sauce méridionale Semoule Tartare Crème dessert au caramel	Salade de pâtes trois couleurs Nuggets de dinde Jeunes carottes Gouda Fruit de saison	Accras de morue Fricassée de poulet Ratatouille Laitage de Lozere Fruit de saison	Tomates vinaigrette Cari de poisson Pommes vapeur Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc sucré
Du 23 au 27	Menus ASIE Mélange de crudités Porc façon Thaï Riz Basmati Nougat chinois Petits suisses sucrés	Tapenade sur toast Rôti de veau Purée de céleris Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Scarole Steak haché sauce pizzaïole Polenta Fripons Liégeois à la vanille	Salade niçoise Poulet rôti Brocolis à la crème Lozere vache Fruit de saison	Concombres et dés de fêta Pâtes à la bolognaise de thon Flan au caramel
Du 30 Mai au 03 Juin	Carottes râpées Bœuf au paprika Pommes noisette Cotentin nature Laitage des Cevennes	Friand au fromage Jambon blanc Poêlée de blé et aubergines Camembert à la coupe Fruit de saison	Pois chiche en salade Terrine de poisson Haricots beurres Mimolette Compote	Rosette Paella Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Poisson pané et citron Duo de courgettes jaunes et vertes Vache picon Flan pâtissier

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)