

# MENUS DU MOIS DE MAI 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



En Mai les légumes et fruits de saison sont :

La fraise

Les asperges

Les tomates

**Nous découvrons :**

Le gaspillage de l'eau

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 06 Au 10</b>	Carottes râpées Paëlla de poulet au riz de Camargue <i>Paëlla au riz de Camargue</i> Vache qui rit Compote de pommes	Salade de pommes de terre aux crudités Œufs durs / <b>Epinards mornay</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Macédoine vinaigrette Galopin de veau <i>Lentilles à la tomate</i> Pommes rosties Cotentin Fruit de saison	Scarole Macaronis au saumon <i>Cappelletti au fromage et à la crème</i> Pavé de lozère Mousse au chocolat
<b>Du 13 Au 17</b>	Taboulé Escalope de poulet aux herbes <i>Tortilla de pommes de terre</i> <b>Poêlée de légumes</b> Brie à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Tomates vinaigrette Bolognaise de bœuf <i>Bolognaise de lentilles</i> Coquillettes Seillou Yaourt aromatisé	Carottes, concombres et salade iceberg en mélange Financière de veau <i>Ragoût de pois chiches</i> Pommes noisette Cœur Neufchatel à la coupe Flan au caramel	<b>Animation sur l'eau</b> <b>Laitue</b> <b>Emincé de soja sauce tomate</b> / <b>Riz de Camargue aux carottes</b> <b>Carré président</b> <b>Tarte au brocciu Maison (Corse)</b>
<b>Du 20 Au 24</b>	Betteraves vinaigrette <b>Raviolis à l'aubergines</b> / Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Cervelas <i>Végétarien : Salade verte</i> Steak haché <i>Quenelles aux oignons</i> Ratatouille 4G Crème anglaise Madeleine	Clafoutis aux asperges Poulet rôti <i>Chili végétarien</i> Galettes de légumes Lou Vachou Fruit de saison	Tomates vinaigrette Merlu au curry <i>Dahl de lentilles</i> Pommes de terre grenailles Petit moulé ail et fine herbes Yaourt sucré
<b>Du 27 Au 31</b>	Friand au fromage Emincé de porc basquaise <i>Curry de pois chiches</i> Semoule Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Melon Boulettes de bœuf <i>Boulettes de soja</i> <b>Petits pois</b> Brique de brebis Crème dessert caramel	<b>FERIE</b> <b>Ascension</b>	

\* La variante VEGETARIEN vous est indiquée en italique sur le menu

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.



**Produits label  
Indication Géographique  
Protégée**



**Produits label  
Appellation d'origine  
contrôlée**



**Produits locaux**



**Produits label  
Agriculture biologique**



**Produits locaux avec label  
Sud de France**

Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus du mois de Mai 2019.

**Vous y retrouverez :**

- **un service de fraise** est programmé le Jeudi 23 Mai, afin de vous limiter le travail de découpe nous vous suggérons de les servir à la croque.

**Attention le sucre ne sera pas fourni**, si vous en souhaitez penser à vérifier vos stock d'épicerie et à le commander en amont.

En fonction de nos possibilité d'approvisionnement peut être que nous serons obligé de le déplacer sur une autre date, nous vous tiendrons informer.

- [Animation pédagogique : le gaspillage de l'eau](#) avec un menus nécessitant le moins d'eau possible et la mise en avant de la région Corse :



Laitue

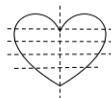
Emincé de soja à la tomate

Riz de camargue aux carottes

Carré président

Tarte au Brocciu maison (brousse corse)

- Un fromage AOP Cœur Neufchatel à découper en 10 :



**Nos pâtisseries  
maison**

Tarte au Brocciu

Clafoutis aux  
asperges

Bonne réception et bonne lecture !