

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
Du 06 Au 10	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 / Epinards mornay Emmental à la coupe Fruit de saison	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
Du 13 Au 17	Taboulé Escalope de poulet aux herbes <i>Tortilla de pommes de terre</i> Poêlée de légumes Brie à la coupe Fruit de saison	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	Animation sur l'eau Laitue Emincé de soja sauce tomate / Riz de Camargue aux carottes Carré président Tarte au brocciu Maison (Corse)
Du 20 Au 24	Betteraves vinaigrette Raviolis à l'aubergines / Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	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
Du 27 Au 31	Friand au fromage Emincé de porc basquaise <i>Curry de pois chiches</i> Semoule Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Melon Boulettes de bœuf <i>Boulettes de soja</i> Petits pois Brique de brebis Crème dessert caramel	FERIE Ascension	

* 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

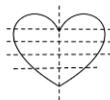
Emincé de soja à la tomate

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 !