



En Mai,
Les fruits et
légumes de
saison sont

La rhubarbe



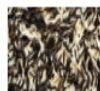
La courgette



La fraise



Nous découvrirons :



Le riz
sauvage

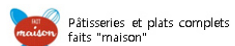
Nous ferons :



Le repas des enfants

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05	Fête du travail	Dos de colin à l'ail Ratatouille/Semoule St Paulin Fruit de saison	Salade verte Sauté de dinde à l'indienne Pâtes et râpé Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre Rôti de veau à l'échalote Poêlée de légumes Fruit de saison	Tomates et dés de fêta Blanquette de poisson Riz créole et râpé Glace vanille-chocolat
Goûters		Lait 1/2 écrémé Pain/Céréales Purée de poires	Pâte à tartiner Pain Purée de fruits	Plumetis Pain - beurre Yaourt nature	Fromage Pain Fruit de saison
Du 08 12	Victoire 1945	Carottes râpées Saucisses de Toulouse (sans porc : saucisse de volaille) Petits pois extra fins Crème anglaise Cookies	Moussaka Chantailou Fruit de saison	Laitue Bœuf aux olives Haricots blancs à l'ail Yaourt nature	<u>Repas végétarien</u> Houmous de lentilles sur toast Gratin de ravioles aux courgettes Emmental Fruit de saison
Goûters		Lait 1/2 écrémé Barre bretonne Fruit de saison	Tartare Pain - cracotte Purée de pommes-fraises	Confiture Pain Fruit de saison	Chocolat noir (tablette) Pain Purée de fruits
Du 15 au 19	Tomates - mozzarella Boulette de bœuf sauce curry Riz trois couleurs (avec du riz sauvage) et râpé Crème dessert à la vanille	Salade de pâtes aux crudités Colombo de porc (sans porc : colombo de dinde) Haricots verts persillés extra fin Fruit de saison	Melon jaune Alouette de bœuf à la napolitaine Boulgour Fromage blanc nature	Concombres bulgare Omelette fraîche Brocolis béchamel Tarte à la rhubarbe	Pain spécial Dos de colin sauce basilic Pâtes Camembert à la coupe Purée de pommes
Goûters	Beurre - cacao Pain Fruit	Palet Breton Pain - confiture Petits suisse sucré	Chocolat au lait (tablette) Pain Fruit de saison	Bûche de chèvre à la coupe Pain Fruit de saison	Crème de marron Pain Yaourt nature
Du 22 au 26	Pâté de campagne et cornichon (sans porc : pâté de volaille) Quenelles sauce tomate Duo de courgettes jaunes et vertes Fruit de saison	Salade verte Hamburger Frites au four Yaourt fruits mixés	Salade de blé aux crudités Rôti de bœuf froid Carottes persillées Fruit de saison	Ascension	
Goûters	Lait 1/2 écrémé Pain - céréales Purée de pommes - bananes	Miel Pain Fromage blanc nature	Vache qui rit Pain Purée de poires		
Du 29 Mai au 02 Juin	<u>Menus des enfants</u> Bâtonnets de carottes sauce au fromage blanc Lasagnes à la bolognaise Jus de pommes Churros au chocolat	Betteraves vinaigrette Jambon blanc (sans porc : jambon de volaille) Riz Fruit de saison	Tomates vinaigrette Escalope de dinde aux herbes Polenta sauce tomate Yaourt nature	Salade de pois chiches ail et basilic Bœuf au paprika Jeunes carottes persillées Chantilly Fraises	Tarte à la ratatouille Pépites de hoki dorées à la chapelure inards à la crème + croustons Fruit de saison
Goûters	Fromage fouetté Pain - cracotte Fruit de saison	Confiture Pain Lait et sirop de grenadine	Pépito Pain - beurre Fruit	Pâte à tartiner Pain Petit suisse sucré	Pâte de fruits Pain Yaourt nature

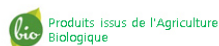
Information allergies: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



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)