



En Mai,  
les légumes et  
fruits de saison  
sont

La fraise

L'asperge

Le concombre

**Nous découvrons**

L'Afrique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 Avril au 04 Mai Vacances Zone B		Fête du travail	Concombres vinaigrette Escalope de poulet basquaise Pommes vapeurs Yaourt nature	Pizza Moussaka Emmental Fruit de saison	Laitue Tagliatelles au thon + râpé Lozère vache à la coupe Purée de pommes
Goûters			Cantafrais Pain - cracotte Fruit de saison	Chocolat noir (tablette) Pain Purée de pommes-fraises	Petit suisse sucré Goûter rem Fruit de saison
Du 07 au 11	Carottes râpées Saucisse de porc (sans porc : saucisse de volaille) Purée de céleris Crème dessert vanille	Victoire 1945	Salade de pommes de terre Boulettes de bœuf au jus Ratatouille Fruit de saison	Ascension	Salade de lentilles méditerranéenne Gigot d'agneau aux olives Haricots verts extra fin Glace
Goûters	Lait demi écrémé Céréales Fruit de saison		Brie à la coupe Pain Purée de pommes-bananes		Confiture Pain Yaourt nature
Du 14 au 18	Salade de haricots blancs aux petits légumes Raviolis à l'aubergines + râpé Munster à la coupe Fruit de saison	Cervelas - cornichons (sans porc : pâté de volaille) Rôti de veau Courgettes à la crème Pain spécial Purée de pommes-bananes	Tomates vinaigrette Bœuf aux olives Blé pilaf Glace	Repas proposé par l'école Arthur Rimbaud (classe CE2) Salade de Maïs-tomates et concombres Pilons de poulet Macaronis Chantilly Fraises	Repas Afrique Pur jus d'ananas Yassa de cœur de colin Riz + râpé Yaourt nature Gâteau congolais noix de coco
Goûters	Beurre Pain Purée de pommes-coings	Fruit de saison Palet Breton Lait et sirop de grenadine	Pâte à tartiner Pain Fruit de saison	Gaufre Purée de pommes	Miel Pain Fruit de saison
Du 21 au 25	Lundi de Pentecôte	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf au romarin Pommes vapeurs Fruit de saison	Crêpe au fromage Terrine de colin Haricots verts extra fin Purée de poires	Taboulé Omelette fraîche Ratatouille Flan à la vanille	Repas proposé par l'école Arthur Rimbaud (classe CP) Carottes râpées Hamburger Frites Pastèque
Goûters		Camembert à la coupe Pain Purée de pommes-fraises	Yaourt nature Madeleine Fruit de saison	Confiture Pain Fruit de saison	Lait 1/2 écrémé et cacao Céréales Banane
Du 28 Mai au 01 Juin	Salade de pâtes coquillettes Jambon blanc (sans porc : jambon de volaille) Courgettes à la provençale Glace	Concombres vinaigrette Axa de bœuf Riz de camargue + râpé Fruit de saison	Radis - beurre Emincé de dinde au thym Pennes + râpé Liégeois au chocolat	Quiche aux asperges Quenelles sauce tomate Carottes sautées Fruit de saison	Laitue Couscous de poisson et ses légumes Fromage blanc nature
Goûters	Yaourt nature Pépito Fruit de saison	Chocolat au lait (tablette) Pain Lait et sirop de grenadine	Beurre-cacao Pain Fruit de saison	Mimolette Pain Purée de pommes	Confiture Pain Fruit de saison

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'hydroxyde sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets  
faits "à la 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)