

# MENUS DU MOIS DE MAI 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Mai,  
Les fruits et légumes de saison sont

La rhubarbe



La courgette



La fraise



**Nous découvrons :**













Le riz sauvage

**Nous ferons :**



Le repas des enfants

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 Au 05	Fête du travail	 <b>Taboulé</b>  <b>Poulet rôti</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Le Lozère Vache</b>  <b>Fruit de saison</b>	Salade verte  Steak haché au jus  Pâtes  Cotentin  Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre  Omelette  Haricots beurres sautés  Camembert à la coupe  Fruit de saison	Salade mélange farandole et dés de fête (scarole, chou blanc, radis et maïs)  Lamelles d'encornets à la provençale  Riz créole  Flan au caramel
Du 08 Au 12	Victoire 1945	Carottes râpées  Saucisses de Toulouse  Petits pois  Crème anglaise  Biscuit	Pizza au fromage  Dos de colin à l'échalote  Aubergines à la parmesane  Chantailou  Fruit de saison	 <b>Laitue</b>  <b>Boeuf aux olives</b>  <b>Pommes noisette</b>  <b>Cabécou</b>  <b>Yaourt de Lozère à la vanille</b>	 <b>Gratin de ravioles</b>  aux courgettes  Emmental à la coupe  Fruit de saison
Du 15 Au 19	Tomates - mozzarella  Rôti de veau au jus   <b>Riz trois couleurs (avec riz sauvage)</b>  Crème dessert à la vanille	 <b>Salade de pâtes Marco Paulo (pâtes, thon, poivrons, persil, estragon et mayonnaise)</b> <b>Colombo de porc</b> <b>Haricots verts persillés</b>  <b>Seillou des Cèvennes</b>  <b>Fruit de saison</b>	Melon jaune  Alouette de bœuf à la napolitaine  Boulgour  Domalaite  Liégeois au chocolat	Concombres vinaigrette  Cordon bleu  Brocolis béchamel  Chanteneige   <b>Tarte à la rhubarbe</b>	Radis - beurre  Dos de colin sauce basilic  Purée  Bûche de chèvre à la coupe  Compote
Du 22 Au 26	 <b>Pâté de campagne</b>  <b>Merguez</b>  <b>Courgettes à la provençale</b>  <b>Laitage des Cèvennes</b>  <b>Fruit de saison</b>	Tapenade sur toast  Marmite du pêcheur  Pâtes  Gouda   <b>Fruit de saison</b>	Salade de riz aux crudités  Bœuf au paprika  Carottes persillées  Brie à la coupe  Fruit de saison	<b>Ascension</b>	
Du 29 Mai Au 02 Juin	<b>Menus des enfants</b> Bâtonnets de carottes sauce au fromage blanc Lasagnes à la bolognaise Jus de pommes Churros au chocolat	 <b>Salade de pois chiches ail et basilic</b>  <b>Bœuf braisé au jus</b>  <b>Epinards à la crème</b>  <b>Berger de Lozère</b>  <b>Fruit de saison</b>	Tomates vinaigrette  Escalope de dinde aux herbes  Polenta sauce tomate  Edam  Flan à la vanille	Betteraves vinaigrette  Jambon blanc  Purée d'artichauts  Chantilly  Fraises	 <b>Tarte à la ratatouille</b>  Pépites de hoki dorées à la chapelure  Blé aux petits légumes  Petit suisse sucré  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'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)