

(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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 29 Avril au 3 Mai Vacances Zone C</b>	<b>Pois chiches en salade</b> <b>Quenelles sauce tomate</b> <b>Courgettes à l'huile d'olive</b> <b>Camembert à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	Concombres vinaigrette Sauté de bœuf au romarin <b>Semoule</b> Fromage fouetté Ananas au sirop	<b>FERIE</b> <b>Fête du travail</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> Merguez Purée de pommes de terre Gouda Crème dessert chocolat	Salade de penne andalouse (olives, basilic, tomate) Beignets de calamars Choux fleur à la crème Yaourt sucré <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 6 au 10</b>	Carottes râpées Paëlla <b>de poulet</b> (riz de Camargue) Vache qui rit <b>Compote</b>	<b>Salade de pommes de terre aux légumes</b> <b>Œuf dur</b> <b>Epinards mornay</b> <b>Emmental</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>FERIE</b> <b>Victoire 1945</b>	Pizza Rôti de porc froid Salade de haricots verts aux crudités Cotentin <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> et dés de brebis Macaronis au saumon Mousse au chocolat
<b>Du 13 au 17</b>	Taboulé <b>Escalope de poulet aux herbes</b> Ratatouille Brie à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Bolognaise de bœuf</b> <b>Coquillettes</b> <b>Gouda</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	Macédoine mayonnaise Poisson pané et citron <b>Carottes persillées</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	<b>Carottes, concombres et salade iceberg en mélange</b> Financière de veau Pommes noisette <b>Cœur Neufchatel à la coupe</b> Flan au caramel	<b>Le gaspillage de l'eau</b> Laitue <b>Boulettes de soja</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Carré président</b> <b>Tarte au brocciu maison (Corse)</b>
<b>Du 20 au 24</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Raviolis à l'aubergines</b> <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	Cervelas Steak haché sauce pizzaïole <b>Poêlée de légumes</b> Crème anglaise Madeleine	Concombres vinaigrette Emincé de bœuf mexicain Tortis Edam <b>Compote</b>	Clafoutis aux asperges maison <b>Poulet Rôti</b> Galettes de légumes <b>Emmental</b> Fruit de saison	<b>Tomates vinaigrette</b> Merlu au curry Riz Petit moulé ail et fine herbes Yaourt sucré
<b>Du 27 au 31</b>	Accras de morue Emincé de porc basquaise <b>Semoule</b> Coulommiers à la coupe Fruit de saison	<b>Melon</b> <b>Boulettes de bœuf au jus</b> <b>Petits pois Saint Paulin à la coupe</b> <b>Compote</b>	<b>Salade verte</b> et dés d'emmental Cordon bleu Courgettes persillées Beignet au chocolat	<b>FERIE</b> <b>Ascension</b>	

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'annattoïde surferieux et similaires 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)