



SCOLAIRE 5 COMPOSANTES

MENU DU MOIS DE MAI 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|---|---|--|---|
| Du 6 au 10 | Carottes râpées Paëlla  de poulet (riz de Camargue) Vache qui rit Compote | Salade de pommes de terre Marco Polo (surimi, poivron et mayonnaise) Œuf dur Epinards mornay Emmental à la coupe Fruit de saison | Pizza Rôti de porc froid Salade de haricots verts aux crudités Cotentin Fruit de saison | Scarole et dés de brebis Macaronis au saumon Mousse au chocolat |
| Du 13 au 17 | Taboulé Escalope de poulet aux herbes Ratatouille Brie à la coupe Fruit de saison | Tomates vinaigrette et dés de gouda Bolognaise de bœuf Coquillettes Yaourt aromatisé | Carottes, concombres et salade iceberg en mélange Financière de veau Pommes noisette  Cœur Neufchatel à la coupe Flan au caramel |  Le gaspillage de l'eau Laitue Boulettes de soja Haricots verts persillés 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 Steak haché sauce pizzaïole Poêlée cordiale Crème anglaise Madeleine | Clafoutis aux asperges maison Poulet Rôti Galettes de légumes Emmental Fruit de saison | Tomates vinaigrette Merlu au curry Riz Petit moulé ail et fine herbes Yaourt sucré |
| Du 27 au 31 | Accras de morue Emincé de porc basquaise Semoule Coulommiers à la coupe Fruit de saison | Melon Alouette de bœuf sauce échalote Petits pois Cantafrais Crème dessert caramel | FERIE Ascension | |

En Mai les légumes et fruits de saison sont :



La fraise



Les asperges



Les tomates

Nous découvrons :



Le gaspillage de l'eau

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)