

# MENUS DU MOIS DE MAI 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 30 Avril au 04 Mai</b>	<b>Laitue</b> <b>Bœuf au paprika</b> <b>Semoule</b> <b>Berger de Lozère</b> <b>Latiage des Cèvennes</b>	<b>Fête du travail</b>	Concombres vinaigrette Escalope de poulet basquaise Pommes vapeurs Cantafrais Yaourt aromatisé	Pizza Moussaka Vache qui rit Fruit de saison	Salade de tomates Tagliatelles au thon <b>Pont l'Evêque à la coupe</b> Liégeois chocolat
<b>Du 07 au 11</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Chipolatas</b> <b>Purée de céleris</b> <b>Brique de brebis de Lozère</b> <b>Yaourt Fermier sucré</b>	<b>Victoire 1945</b>	Salade de maïs-tomates Boulettes de bœuf au jus Ratatouille Brie à la coupe Fruit de saison	<b>Ascension</b>	Salade de lentilles méditerranéenne Filet de colin meunière et citron Haricots verts Gouda Fruit de saison
<b>Du 14 au 18</b>	Salade de haricots blancs aux petits légumes <b>Raviolis à l'aubergines</b> Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Cervelas Rôti de veau Carottes vichy Chantilly Fraises	Tomates - mozzarella Bœuf aux olives Blé pilaf Petits suisses aromatisés	<b>Salade de pommes de terre à la macédoine</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Courgettes à la crème</b> <b>Seillou des Cèvennes</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Repas Afrique</b> <b>Pur jus d'ananas</b> <b>Yassa de cœur de colin</b> <b>Riz long</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Gâteau congolais noir de coco</b>
<b>Du 21 au 25</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Sauté de bœuf au romarin</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Pavé de Lozère</b> <b>Fruit de saison</b>	Crêpe au fromage Terrine de colin Haricots verts Chantailou Purée de fruits	Taboulé Omelette fraîche Ratatouille Camembert à la coupe Flan à la vanille	Tomates et dés d'emmental Dhal de lentilles Purée de pommes de terre Beignet aux pommes
<b>Du 28 Mai au 01 Juin</b>	Concombres vinaigrette Axoa de bœuf <b>Riz de camargue</b> Crème anglaise Biscuit	Laitue Couscous de poisson et ses légumes Fromage blanc nature Crème de marrons	Coleslaw Emincé de dinde au thym Pennes Mimolette Liégeois au chocolat	Quiche aux asperges Jambon blanc Carottes sautées Saint morêt Fruit de saison	<b>Salade de pâtes conchiglie</b> <b>Merguez</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Bleu à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>

En Mai, les légumes et fruits de saison sont

La fraise

L'asperge

Le concombre

**Nous découvrons**

L'Afrique

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)

Bonjour,

Vous trouverez en pièce jointe le menu du mois de Mai 2018.

Nos **animations ludiques** continuent le 18 Mai : **Cap sur l'Afrique !!!**

Nous vous proposons au menu :



Pur jus d'annas  
Yassa de cœur de colin  
Riz  
Yaourt sucré  
Gâteau congolais à la noix de coco (fait maison)

**Côté recette**, nous vous proposons ce mois-ci :

- Moussaka
- Des fraises origine **France** avec de la chantilly
- Des omelettes **fraîches** à base d'œufs extra frais français (barquettes de 6 prévu pour la réchauffe)
- Dahl de lentilles, qui est un ragoût de lentilles au curry accompagné de purée de pommes de terre

**Nos produits labellisés du mois sont :**

- Pont l'Evêque à la coupe AOP
- Raviolis à l'aubergines BIO
- Riz de Camargue IGP



Bonne lecture !