



## LE PUY SAINTE REPARADE - MATERNELLE ARC EN CIEL et ELEMENTAIRE SAINT CANADET

### Menus du mois de Mai 2019

(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</b> Vacances Zone C	Mais-thon Quenelles sauce tomate Courgettes à l'huile d'olive <b>Camembert à la coupe</b> Fruit de saison	Pamplemousse Sauté de bœuf au romarin <b>Semoule</b> <b>Chaurce à la coupe</b> Ananas au sirop	<b>FERIE</b> <b>Fête du travail</b>	Tomates vinaigrette 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 Fruit de saison
<b>Du 6 au 10</b>	Carottes râpées Paëlla de poulet (riz de Camargue) <b>Pont l'évêque à la coupe</b> Compote	Salade de pommes de terre Marco Polo Œuf dur <b>Epinards mornay</b> Emmental à la coupe Fruit de saison	<b>FERIE</b> <b>Victoire 1945</b>	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
<b>Du 13 au 17</b>	Taboulé <b>Escalope de poulet aux herbes</b> Ratatouille Brie à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette et dés de gouda Bolognaise de bœuf Coquillettes Yaourt aromatisé	Macédoine mayonnaise Poisson pané et citron Jeunes carottes persillées Petit suisse sucré Fruit de saison	<b>Carottes, concombres et salade iceberg en mélange</b> Financière de veau Pommes noisette <b>Œuf Neufchatel à la coupe</b> Flan au caramel	<b>Le gaspillage de l'eau</b> Laitue <b>3oulettes 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>	Betteraves vinaigrette <b>Raviolis à l'aubergine</b> Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Steak haché sauce pizzaïole Poêlée cordiale Crème anglaise Madeleine	Concombres vinaigrette Emincé de bœuf mexicain Tortis Edam Compote	Clafoutis aux asperges maison <b>Poulet Rôti</b> Galette de légumes Emmental à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette 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	Melon Alouette de bœuf sauce échalote <b>Petits pois</b> Cantafrais Crème dessert caramel	Salade verte et dés d'emmental Cordon bleu <b>Courgettes persillées</b> 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'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)