



COMMUNAUTE DE COMMUNES RHONY VISTRE VIDOURLE 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	Férialé	Taboulé Poulet rôti Ratatouille Saint Paulin Fruit de saison	Salade verte Filet de hoki sauce au basilic Pâtes Cotentin Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre Omelette Haricots beurrés sautés Fromage Fruit de saison	Salade mélange farandole et dés de fêta (scarole, chou blanc, radis et maïs) Lamelles d'encornets à la provençale Riz créole Flan au caramel
Du 08 Au 12	Férialé	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	Laitue Bœuf aux olives Pommes noisette Tartare Mousse au chocolat	Houmous de lentilles sur toast Gratin de ravioles aux courgettes Emmental à la coupe Fruit de saison
Du 15 Au 19	Tomates - mozzarella Rôti de veau au jus Riz sauvage Crème dessert à la vanille	Salade de pâtes au basilic Blanquette de poisson Haricots verts persillés Vache qui rit Fruit de saison	Melon jaune Alouette de bœuf à la napolitaine Boulgour Domalaite Liégeois au chocolat	Concombres vinaigrette Sauté de dinde aux oignons Brocolis béchamel Chanteneige Tarte à la rhubarbe	Radis - beurre Dos de colin sauce basilic Purée Bûche de chèvre à la coupe Compote
Du 22 Au 26	Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Duo de courgettes jaunes et vertes Laitage Fruit de saison	Tapenade sur toast Marmite du pêcheur Pâtes Gouda Fruit de saison	Salade de riz aux crudités Bœuf au paprika Carottes persillées Brie à la coupe Fruit de saison	Férialé	Fermeture
Du 29 Mai Au 02 Juin	Menus des enfants Bâtonnets de carottes sauce au fromage blanc Lasagnes à la bolognaise Jus de pommes Churros au chocolat	Salade de pois chiches ail et basilic Tranche de bœuf braisé Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	Tomates vinaigrette Dos de colin à l'huile d'olive Polenta sauce tomate Edam Flan à la vanille	Betteraves vinaigrette Jambon blanc Purée d'artichauts Chantilly Fraises	Tarte à la ratatouille 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)