



TULETTE

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
Du 29 Avril au 3 Mai Vacances Zone C	Mais-thon Quenelles sauce tomate Poireaux à la crème  Camembert à la coupe Fruit de saison	Concombres vinaigrette Sauté de bœuf au romarin  Semoule Fromage fouetté Ananas au sirop	FERIE Fête du travail	 Tomates vinaigrette Merguez Frites Gouda Crème dessert chocolat	Salade de pennes andalouse (olives, basilic, tomate) Beignets de calamars Courgettes à l'huile d'olive Yaourt sucré Fruit de saison
Du 6 au 10	Carottes râpées Paëlla de poulet (riz de Camarque) Vache qui rit  Compote	Salade de pommes de terre Marco Polo (surimi, noiron et mavonnaise) Œuf dur  Epinards mornay Emmental à la coupe Fruit de saison	FERIE Victoire 1945	Pizza Rôti de porc froid Salade de haricots verts aux crudités Cotentin Fruit de saison	Salade verte 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	Macédoine mayonnaise Poisson pané et citron  Carottes persillées Petit suisse sucré Fruit de saison	 Carottes, concombres et salade iceberg en mélange Financière de veau  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 pizzaiolo  Poêlée de légumes Crème anglaise Madeleine	Concombres vinaigrette Emincé de bœuf mexicain Tortis Edam Compote 	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	 Salade verte et dés d'emmental Cordon bleu Courgettes persillées Beignet au chocolat	FERIE Ascension	

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)