






SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Menus du mois de Mai 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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 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	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	Macédoine mayonnaise Poisson pané et citron Jeunes carottes persillées Petit suisse sucré Fruit de saison	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	Concombres vinaigrette Emincé de bœuf mexicain Tortis Edam Compote	Clafoutis aux asperges maison Poulet Rôti Galettes de légumes Emmental Fruit de saison (fraise à la croque)	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 Frites 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)

En Mai
les légumes et
fruits de saison
sont :



La fraise



Les asperges



Les tomates

Nous découvrirons :



Le gaspillage de l'eau