

MENU DU MOIS de Mai 2019 - Printemps Provençal du 6 au 17 mai

Jeudi 2 (Mme Boquel)	Vendredi 3 (Mme Delsaut)	Lundi 6 (Mme Delsaut et Mme Golisano)	Mardi 7 (Mme Bourreux)
Salade de tomates Wings de poulet Potatoes Milk shake	Salade maïs croûtons Œuf dur Gratin de chou-fleur Fromage de chèvre	Tomates basilic Daube Riz de Camargue Fraises chantilly	Salade, tapenade Soupe au pistou Sorbet Fougasse
Jeudi 9 (Mme Rodriguez)	Vendredi 10	Lundi 13 (M. Sannini)	Mardi 14 (Mme Boquel)
Saucisson, olives, cornichons Agneau Ratatouille Fromage de chèvre Fraises	Salade verte Aioli Yaourt bio	Concombre Bœuf aux olives Pommes de terre grenaille Tarte aux fraises	Salade, tomates, olives, chèvre Filet de cabillaud Tomates provençales Crème caramel
Jeudi 16 (Mme Ferrier)	Vendredi 17 (Mme Bourreux)	Lundi 20 (Mme Golisano)	Mardi 21 (Mme Bourreux)
Tomate pesto Courgettes farcies Tarte aux abricots	Tian d'aubergine Poulet aux herbes de Provence Haricots verts Clafoutis aux cerises	Concombre sauce bulgare Saucisses lentilles Yaourt aromatisé	Taboulé Omelette Courgettes sautées Eclair au chocolat
Jeudi 23 (Mme Delsaut)	Vendredi 24 (Mme Delsaut)	Lundi 27 (Mme Boquel)	Mardi 28 (Mme Boquel)
Céleri rémoulade Steak haché Petits pois carottes Glace, sablé	Concombre Jambon Gratin de pâtes Camembert Compote	Salade croûtons Gratin de quenelles Glace	Carottes râpées Steak de dinde Fondue de courgettes Fromage blanc Coulis de framboise

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts. Fournisseurs du mois : L. Allouard, Callet, Volailles des Alpilles, Chèvrerie de la Coraline, Alazard, Pomona, Brake France, Saf.