



SEMAINE du 03 au 07 mai 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03/05/2021	04/05/2021	05/05/2021	06/05/2021	07/05/2021
salade cœur de palmier, maïs	mousse de foie, salade	Nems	terrine de légumes	salade de betterave
tajine d'agneau	lamelles d'encornet sauce provençale	escalope de dinde charcutière	Bolognaise de légumes *	dos de cabillaud, beurre blanc
boullgour *	gratin de courgette*	petits pois carotte		purée de carotte
yaourt aromatisé	roquefort	reblochon	petit suisse nature	coulommiers
brownies	île flottante	clémentine bio *	Paris - Brest	kiwi bio *
jus d'orange, brioche tranchée	jus de raisin, gaufrette au chocolat	lait nature, palmiers	yaourt et cookies	compote de fruit, moelleux marbré
SEMAINE du 10 au 14 mai 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
10/05/2021	11/05/2021	12/05/2021	13/05/2021	14/05/2021
radis beurre	œuf poché et salade frisée, lardons (ou dés de volaille)	feuilleté au fromage		salade nordique (pdt + dés de saumon)
brochette de poisson, sauce tomate	joue de bœuf, carotte et pomme de terre vapeur	poulet roti	FERIE	filet de lieu noir poché
ratatouille * + riz créole		purée de haricot vert *		gratin de poireaux *
fromage blanc +sucre	comté portion *	saint paulin		edam
tartelette chocolat	crêpe	ananas frais		far breton
compote pomme abricot	yaourt bio* aromatisé	lait nature, moëlleux citron		banane bio *, jus d'orange
SEMAINE du 17 au 21 mai 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
17/05/2021	18/05/2021	19/05/2021	20/05/2021	21/05/2021
taboulé aux fruits secs *	œuf mimosa	concombre + carotte rapée	tarte chèvre tomate (Prim) Salade de tomate - (Mater)	tarte chèvre tomate (Mater) salade de tomate (Prim)
râble de lapin sauce moutarde	quinoa aux courgettes et pignons de pin (quinoa, tofu, pignons, courgettes, jus citron, aneth)	filet de merlu, beurre blanc citronné	dhal de lentilles corail *	dos de saumon
purée de pomme de terre		riz créole		épinards à la crème
cantal	yaourt brassé	babybel	fromage blanc	coulommiers
clafoutis à la cerise	banane bio *	fruit de saison *	profiterole	
quatre-quart, jus de fruits	yaourt fruité, pépito	pain au lait, pâte de fruit	compote pomme pruneaux	lait nature, gaufre
SEMAINE du 24 au 28 mai 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
24/05/2021	25/05/2021	26/05/2021	27/05/2021	28/05/2021
	salade de lentilles à l'oseille et radis	acras de morue	tomate, mozzarella, basilic	macédoine de légumes
FERIE	tajine de légumes + penne *	nuggets de volaille sauce ketchup	chili végétarien + risotto aux olives *	moules, pomme rissolée
		brocolis *		salade verte *
	faisselle	morbier	fromage frais nature	emmental
	melon	crème dessert caramel	gaufre	pastèque
	compote pomme cassis, pain au chocolat	lait nature, pain chocolat	yaourt à boire, sablé	jus de pomme, madeleine



L'info du mois

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées,
Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes :

Gluten, poissons, crustacés, oeufs, arachides, moutarde, mollusques, soja, sulfites, sésame, céleri, lupins, lait, fruits à coque

L'info culinaire mensuelle

Le chou-fleur

le chou-fleur est une variété de choux de la famille des Brassicacées. C'est une plante herbacée qui produit une boule blanche (mérisme). En France est blanc mais il existe de nombreux types de différentes couleurs (violet de Sicile, Romanesco etc.). Ce légume est une source considérable de protéines et de vitamines.

Le chou-fleur était connu et apprécié dès l'Antiquité en Grèce et à Rome. Il devient populaire en Italie à la Renaissance ce qui va le rendre populaire. Les rois Louis XIV et Louis XV en étaient friands et ce légume acquiert ses lettres de noblesse dans l'art culinaire avec des recettes telle "que le potage à la du Barry".

Sa culture en France se développe qu'à partir de 1830. Aujourd'hui il est principalement produit en Bretagne, mais également en Normandie et dans la région Nord.

