

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de SALLEBOEUF

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
Repas végétarien <i>Boris</i>	<i>Philippe - Jacques</i>	<i>Sylvain</i>	<i>Judith</i>	<i>Prudence</i>
Salade de lentilles bio et pois chiche	Salade de pastèque et pamplemousse		Melon region	Bruschetta mozzarella
	 		 	
Pizza fromage	Poisson pané		Paupiette de Veau	Saucisse de Toulouse
				
Salade de saison bio	Riz		Frites	Piperade
				
Petit suisse	Fromage bio		Yaourt	Fromage
				
Glace	Crème dessert		Biscuit	Compote
				



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de SALLEBOEUF

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>	<i>Estelle</i>	Le menu des enfants <i>Achille</i>	 Repas végétarien <i>Rolande</i>
Pastèque 	Tomates			Melon 
Escalope de porc à l'ail	Fricassée de dinde provençale 			Pâte sauce fromagère 
Ecrasé de pomme de terre maison 	Riz			
Fromage	Fromage bio 			Fromage
Iles flottantes	Compote de fruit			Pâtisserie 



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

## École de SALLEBOEUF

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Repas Végétarien <i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	<i>Yves</i>	<i>Bernardin</i>
Salade de pâtes pesto	Melon		Carottes rapées	Pâté de campagne
Chou fleur et oeuf dur	Riz et saucisse en rougaille		Pâtes bolognaise	Chunk de poisson aux céréales
Bechamel				Haricots verts bio
Petit suisse	Yaourt bio nature sucré		Liegeois	Kiri chevre
Compote de fruit	Biscuit		Biscuit bio	Palmito aux pommes maison



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

## École de SALLEBOEUF

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>	<i>Bérenger</i>	<i>Augustin</i>
Rosette	Salade mais et croutons 			
Pilon de poulet rôti	Echine de porc aux pruneaux			
Tortis bio au beurre 	Courgettes 		ferié	-
Tartare ail et fine herbes	Fromage bio 			
Salade de fruits de saison  	Batonnet de glace vanille 			



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de SALLEBOEUF

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
<i>Ferdinand</i>	<b>Repas végétarien</b> <i>Visit. de la Ste Vierge</i>	<i>Justin</i>	<i>Blandine</i>	<i>Kévin</i>
<b>Tomates</b>	<b>Oeuf mayonnaise</b>		<b>Tartine au fromage</b>	<b>Melon</b>
				
<b>Escalope de porc à la moutarde</b>	<b>Feuilleté au chèvre</b>		<b>Haut de cuisse de poulet</b>	<b>Pâtes</b>
<b>Lentilles bio à l'ancienne</b>	<b>Brocolis bio</b>		<b>Ratatouille fraîche</b>	<b>Oceane</b>
				
<b>Yaourt bio</b>	<b>Petit suisse</b>		<b>Fromage bio</b>	<b>Mimolette</b>
				
<b>Biscuit</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Flan patissier</b>	<b>Fruit de saison</b>
				



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.