

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

Ecole LUGOS



Menus de



Mai

2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas végétarien				
Semaine du 03 au 07.05	Tomates et feta au balsamique	Salade de betterave aux noix		Salade BIO aux croutons	Tartine au fromage
	Risotto crémeux aux légumes	Emincés de volaille au curry		Spaghettis	Poisson meunière sauce tartare
	Fromage Ile Flottante	Purée de brocolis Fromage blanc sucré Biscuit		bolognaises Fromage Mousse au chocolat	Gratin de courgettes BIO Laitage Fraises chantilly
Goûters					
spécification	Repas végétarien		Ascension		
Semaine du 10 au 14.05	Salade tomate et concombre	Salade iceberg, parmesan et croutons à l'ail		Férié	
	Quiche au fromage et légumes	Moules marinière			
	Salade verte	Frites			
	Fromage Entremet caramel beurre salé – Biscuit	Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO			
Goûters					
spécification	Repas végétarien				
Semaine du 17 au 21.05	Concombre BIO vinaigrette	Salade de tomates mozarella		Rosette	Carottes râpées
	Jambon grillé	Omelette à plat		Escalope de volaille au romarin	Emincé de boeuf aux oignons
	Coquillettes	Pommes de terre sautées à l'aillet		Courgettes persillées	Riz pilaf
	Fromage blanc et fraises Biscuits	Yaourt nature sucré Fruit de saison		Petit filou Crumble aux fruits BIO	Fromage Salade de fruits
Goûters					
spécification	Pentecôte		Repas végétarien		
Semaine du 24 au 28.05		Wrap crudités		Guacamole et chips	Oeufs mimosas
		Merguez		Pâtes sauce crémeuse parmesan	Poisson du marché au citron
		Semoule à la tomate			Haricots verts persillés
		Yaourt aromatisé Fruit de saison		Fromage BIO Mousse à la fraise maison	Fromage Muffins aux myrtilles maison
Goûters					