

## LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois 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!



## École de Latresne

## Menus du mois



Mai

2021

Bon appétit !



| lundi 3 mai                        | mardi 4 mai                    | mercredi 5 mai | jeudi 6 mai                 | vendredi 7 mai              |
|------------------------------------|--------------------------------|----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| St Philippe - Jacques              | Repas végétarien<br>St Sylvain | Ste Judith     | Ste Prudence                | Ste Gisèle                  |
| Tomates vinaigrette                | Duo de concombres et maïs      |                | Rosette                     |                             |
| Jambon grillé grillé               | Pizza tomates fromage          |                | Escalope de volaille au jus | Emincé de boeuf aux oignons |
| Risetti                            | Salade verte                   |                | Courgettes persillées       | Poêlée de légumes           |
| Fromage blanc et coulis de fraises | Salade verte                   |                | Crumble aux fruits          | Fromage                     |
|                                    | Fruit de saison                |                |                             | Salade de fruits            |

## Goûters



Produits locaux :



Appellation d'Origine Protégée

Produit Bio



Appellation d'origine contrôlée

Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf d'origine française

Viande de boeuf d'origine française



Gâteau d'anniversaire

Gâteau d'anniversaire

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

## LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois 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!



## École de Latresne

## Menus du mois



Mai

2021

Bon appétit !



| lundi 10 mai                             | mardi 11 mai             | mercredi 12 mai | jeudi 13 mai             | vendredi 14 mai |
|--|--------------------------|-----------------|--------------------------|-----------------|
| Repas végétarien<br>Ste Solange          | Ste Estelle              | St Achille      | ascension<br>Ste Rolande | St Matthias     |
| Salade<br>grecque(tomates, fêta, olives) |                          |                 |                          |                 |
| Pâtes sauce crémeuse<br>fromagère        | Poisson du marché rôti   |                 |                          |                 |
|  | Haricots verts persillés |                 | ferié                    |                 |
|  | Fromage                  |                 |                          |                 |
| Mousse citron                            | Muffins aux myrtilles    |                 |                          |                 |

## Goûters



Produits locaux : .....



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison à base de  
produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf  
D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire

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.

## LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des faïses des bois 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!



## École de Latresne

## Menus du mois



Mai

2021

Bon appétit !



| lundi 17 mai                         | mardi 18 mai                                     | mercredi 19 mai | jeudi 20 mai                          | vendredi 21 mai            |
|--------------------------------------|--|-----------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Repas végétarien<br><i>St Pascal</i> | Salade de champignons de Paris<br><i>St Eric</i> | <i>St Yves</i>  | le miel<br><i>St Bernardin</i>        | <i>St Constantin</i>       |
| Salade mimolette                     | Poulet basquaise                                 |                 | Salade au vinaigre de miel balsamique | Tartine au fromage         |
| Croustillant au fromage et moutarde  | Riz et poivronnade                               |                 | Rôti de dinde au miel                 | Poisson meunière au citron |
| Salade verte                         |  |                 | semoule                               | Gratin de courgettes       |
| Ile Flottante                        | Yaourt gourmand                                  |                 | Pain d'épices « maison »              | Fraises au sucre           |

Goûters :



Produits locaux : .....



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire

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.

## LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois 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!



## École de Latresne

## Menus du mois



Mai

2021

Bon appétit !



| lundi 24 mai            | mardi 25 mai               | mercredi 26 mai | jeudi 27 mai                    | vendredi 28 mai        |
|-------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------------------|------------------------|
| pentecôte<br>St Achille | Ste Sophie                 | St Bérenger     | Repas végétarien<br>St Augustin | L'Italie<br>St Germain |
|                         | Wrap crudités              |                 | Melon et pastèque               | Tomates à l'origan     |
|                         | Poisson du jour            |                 | Tarte au fromage                | Spaghettis             |
| -                       | Fondue de carottes glacées |                 | Salade verte                    | Carbonara              |
|                         | Beignet                    |                 | Mousse chocolat                 | Panna cotta e biscotto |

## Goûters



Produits locaux :



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf d'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire

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.