

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 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 :



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 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Repas végétarien Ste Solange	Ste Estelle	St Achille	ascension Ste Rolande	St Matthias
Salade grecque(tomates, fêta, olives)				
Pâtes sauce crémeuse 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 fèves 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 <i>St Pascal</i>	Salade de champignons de Paris <i>St Eric</i>	<i>St Yves</i>	le miel <i>St Bernardin</i>	<i>St Constantin</i>
Salade mimollette			Salade au vinaigre de miel balsamique	Tartine au fromage
Croustillant au fromage et moutarde	Poulet basquaise		Rôti de dinde au miel	Poisson meunière au citron
Salade verte	Riz et poivronnade		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 St Achille	Ste Sophie	St Bérenger	Repas végétarien St Augustin	L'Italie 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.