

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.

# Ecole de ST SAUVEUR

Menus du mois

MAI 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du 02 au 06.05	Salade au chèvre Cordon bleu Coquillettes BIO  Fruit de saison	Oeufs mayonnaise Escalope de dinde au curry(VF) Haricots verts BIO Crème dessert chocolat		Saucisson sec Steak haché(VBF) Petits pois & carottes  Eclair à la vanille	Feuilleté au fromage Lasagne de Poisson Salade verte Fromage blanc aux fruits
<i>spécification</i>					
Semaine du 09 au 13.05	Carottes & radis noir rapées Pâtes bolognaise(VBF BIO) Petits suisses	Concombre à la menthe Pâtes carbonara Purée de patates douces  Glace		Mâches/betteraves/mimolette Porc aux mangues(VPF) Semoule & Petits légumes Yaourt au sucre BIO	Tomates mozzarella Calamars romaine Riz BIO & Poêlée ratatouille  Pâtisserie
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du 16 au 20.05	Salade jambon & maïs Keftas d'agneau à la tomate Frites  Fruit de saison BIO	Céleri & carottes rémoulade Chipolatas(VPF) Lentilles vertes BIO Yaourt gourmand		Pastèque Omelette aux p de terre Salade verte  Beignet chocolat	Mousse de canard Poisson pané au citron Brocolis à la crème Flan à la vanille
<i>spécification</i>					
Semaine du 23 au 27.05	Melon Emincés de veau à la crème(VBF) Potatoes  Glace	Salade de pâtes Nuggets de poulet Haricots verts BIO  Tarte aux fruits		Férié ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
<i>spécification</i>					
Semaine du 30.05 au 06.06	Salade au cantal & radis Boules de boeuf à la tomate(VBF) Boulghour Fruit de saison	Crêpe au fromage Lasagne aux légumes & fromage Salade verte Mousse au chocolat		Pâté de foie Tajine de dinde(VF) Semoule BIO Glace	Pastèque Poisson meunière Riz et courgettes BIO Eclair chocolat



Appellation d'Origine Protégée

Produit Bio



Appellation d'origine contrôlée

Produit de saison



Spécialité Traditionnelle Garantie

Préparation maison à base de produits frais



Produits locaux



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée