

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 YVRAC

Menus du mois

MAI 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 02 au 06.05	Taboulé Oriental	Coleslaw	Toast de thon	Tomate vinaigrette	Duo de saucisson
	Frittata aux oignons bio	Sauté de porc Dijonnaise	Pilon de poulet	Rôti de bœuf	Colin Meunière
	Salade verte bio	Tortis au beurre bio	Fleurette de brocolis	Millefeuille de pomme de terre	Carottes Vichy
	Fromage blanc	Fromage bio	Yaourt aromatisé	Fromage+pain bio	Fromage
	Crumble aux fruits	Panacotta	Fruit de saison	Liegeois vanille	Eclair chocolat
Goûter	Pain+pate tartiner+fruit	Chocolatine+jus fruit	Pain+fromage+compote	Brioche+chocolat+jus fruit	Yaourt+biscuit+fruit
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 09 au 13.05	Tartare de concombres	Oeuf Mimosa bio	Carottes à l'échalotte	Cervelas ravigote	Betteraves sésame
	Echine de porc	Pizza aux 3 fromages	Boulette de bœuf à la tomate	Emincé de poulet Chasseur	Filet de lieu Nantua
	Lentilles à l'ancienne	Salade verte bio	Riz créole	Haricots verts sautés	Pomme vapeur
	Fromage bio	Petit suisse	Fromage	Fromage+pain bio	Fromage
	Crème dessert	Pêche Melba	Ile flottante	Muffins aux myrtilles	Fruit de saison bio
Goûter	Pain au lait+chocolat+compote	Pain+fromage+fruit	Yaourt+biscuit+jus fruit	Pain+lingotin+fruit	Croissant+fruit
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 16 au 20.05	Courgettes au cantadou	Radis à la croc	Bruschetta au camembert	Salade de tomates	Gaspacho au concombre
	Cocotte de veau au chorizo	Poisson bordelaise	Ventrèche	Risotto de coquillettes	Poulet rôti
	Blé bio	Purée de légumes	Aubergines grillées	à la Féta, Petits pois	Frites
	Yaourt nature bio	Fromage	Fromage blanc bio	Fromage+pain bio	Fromage bio
	Fruit de saison	Tarte aux pommes maison	Fruit de saison	Crème au beurre salé	Glace
Goûter	Pain+fromage+compote	Chocolatine+jus fruit	Pain+pate tartiner+fruit	Yaourt+biscuit+jus fruit	Brioche+lingotin+fruit
<i>spécification</i>	Repas surprise				
Semaine du 23 au 27.05	Cocktail Florida	Salade Grecque	Terrine de campagne	ferié	Repas surprise
	Dos de colin à l'Américaine	Fricassé de porc aigre-doux	Nugget's de poulet		-
	Riz bio	Wok de légumes	Ecrasé de pommes de terre		-
	Fromage	Petit suisse	Fromage bio		-
	Compote bio	Brownie chocolat	Fruit de saison bio		-
Goûter	Crème dessert+biscuit+jus fruit	Pain+fromage+fruit	Croissant+fruit		
<i>spécification</i>				Le menu des enfants	Repas Végétarien
Semaine du 30.05 au 06.06	Endives à la Fourme d'Ambert	Rillettes au surimi	Salade composée	Carottes rapées bio	Wrap au poivron
	Escalope de porc à l'ail	Tajine de bœuf à l'abricot	Pavé de lieu au citron	Hamburger	Hachis parmentier
	Ratatouille maison	Semoule bio	Courgettes persillées	Potatos	et petits légumes
	Fromage bio	Yaourt aux fruits	Fromage	Petit louis+pain bio	Glace
	Poire chocolat chantilly	Fruit de saison bio	Pain perdu maison	Salade de fruit frais	Biscuit
Goûter	Yaourt+biscuit+jus fruit	Pain+fromage+compote	Pain au lait+chocolat+fruit	Croissant+fruit	Pain+pate tartine+jus fruit



Appellation d'Origine Protégée

Produit Bio



Appellation d'origine contrôlée



Produit de saison



Spécialité Traditionnelle Garantie

Préparation maison à base de produits frais



Label rouge



Produits locaux



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée