

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 VEGE

Menus du mois

MAI 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du 02 au 06.05	Taboulé Oriental Frittata aux oignons bio Salade verte bio Fromage blanc Crumble aux fruits	Coleslaw Boulettes soja Dijonnaise Tortis au beurre bio Fromage bio Panacotta	Taost de thon Steack fromager Fleurette de brocolis Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tomate vinaigrette Nuggets végété Millefeuille de pomme de terre Fromage+pain bio Liegeois vanille	Crudités Colin Meunière Carottes Vichy Fromage Eclair chocolat
Goûter	Pain+pate tartiner+fruit	Chocolatine+jus fruit	Pain+fromage+compote	Brioche+chocolat+jus fruit	Yaourt+biscuit+fruit
<i>spécification</i>					
Semaine du 09 au 13.05	Tartare de concombres Beignet calamar Lentilles à l'ancienne Fromage bio Crème dessert	Oeuf Mimosa bio Pizza aux 3 fromages Salade verte bio Petit suisse Pêche Melba	Carottes à l'échalotte Boulette végété à la tomate Riz créole Fromage Ile flottante	Crudités Galette soja Haricots verts sautés Fromage+pain bio Muffins aux myrtilles	Betteraves sésame Filet de lieu Nantua Pomme vapeur Fromage 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>					
Semaine du 16 au 20.05	Courgettes au cantadou Quiche fromage Blé bio Yaourt nature bio Fruit de saison	Radis à la croc Poisson bordelaise Purée de légumes Fromage Tarte aux pommes maison	Bruschetta au camembert Steack fromager Aubergines grillées Fromage blanc bio Fruit de saison	Salade de tomates Risotto de coquillettes à la Fêta, Petits pois Fromage+pain bio Crème au beurre salé	Gaspacho au concombre Nuggets céréales Frites Fromage bio Glace
Goûter	Pain+fromage+compote	Chocolatine+jus fruit	Pain+pate tartiner+fruit	Yaourt+biscuit+jus fruit	Brioche+lingotin+fruit
<i>spécification</i>					
Semaine du 23 au 27.05	Cocktail Florida Dos de colin à l'Américaine Riz bio Fromage Compote bio	Salade Grecque Fricassé de boulettes aigre douce Wok de légumes Petit suisse Brownie chocolat	Crudités Nugget's céréales Ecrasé de pommes de terre Fromage bio Fruit de saison bio	ferié	Repas surprise -
Goûter	Crème dessert+biscuit+jus fruit	Pain+fromage+fruit	Croissant+fruit		
<i>spécification</i>				Le menu des enfants	
Semaine du 30.05 au 06.06	Endives à la Fourme d'Ambert Beignet calamar Ratatouille maison Fromage bio Poire chocolat chantilly	Rillettes au surimi Tajine de boulettes à l'abricot Semoule bio Yaourt aux fruits Fruit de saison bio	Salade composée Pavé de lieu au citron Courgettes persillées Fromage Pain perdu maison	Carottes rapées bio Hamburger véggie Potatos Petit louis+pain bio Salade de fruit frais	Wrap au poivron Hachis parmentier De petits légumes Glace 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



Indication géographique protégée

Produit frais, Local et de saison