



Lundi 23 mai 2022	Mardi 24 mai 2022	Mercredi 25 mai 2022	Jeudi 26 mai 2022	Vendredi 27 mai 2022
Batavia Crousti'fromage à l'emmental Haricot vert persillés Petit filou au chocolat	Céleri rémoulade Sauté de veau à la tomate Torsade Emmental râpé Abricot de Gallician	Salade carnaval Hamburger Frites Glace		
Lundi 30 mai 2022	Mardi 31 mai 2022	Mercredi 1 juin 2022	Jeudi 2 juin 2022	Vendredi 3 juin 2022
Feuille de chêne Gardianne de taureau et ses jeunes carottes Fromage Donuts sucré	Salade de lentilles aux oignons Gnocchi sauce tomate et basilic gratinée	Crêpe au fromage Œufs brouillés Epinard à la béchamel Fromage Fruit de saison	Pain au thon maison Saucisse de Gallician / saucisse de volaille Ratatouille maison Tome du Gardian Abricot de Gallician	Concombre sauce ciboulette Poisson frais sauce aux fruits de mer Riz safrané Yaourt nature sucré Compote de pommes
Lundi 6 juin 2022	Mardi 7 juin 2022	Mercredi 8 juin 2022	Jeudi 9 juin 2022	Vendredi 10 juin 2022
	Fromage blanc à la vanille Fraise à la croc	Radis à la croq Aïoli provençal	Betteraves persillées Poêlée épeautre et pois chiches aux légumes grillés Yaourt aux fruits Melon	Tomates mozzarella basilic Sauté de porc aux olives / sauté de dinde Semoule Tarte aux poires bourdaloue
Lundi 13 juin 2022	Mardi 14 juin 2022	Mercredi 15 juin 2022	Jeudi 16 juin 2022	Vendredi 17 juin 2022
Pizza Escalope de dinde au curry Poêlée de légumes maison Fromage Fruit de saison	Carottes râpées au citron Seiche à la sétoise Riz pilaf Yaourt nature à la confiture	Quiche au fromage maison Steak haché de taureau Courgettes persillées Fraise à la chantilly	Salade d'haricot vert Bœuf à la st gilloise Pomme de terre grenaille Tomme du père Antoine Abricot de Gallician	Melon Ravioli ricotta épinard Verre de lait bio Petit Biscuit breton

Les recettes proposées sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) / Lait de brebis ou chèvre / Œufs / Moutarde / Poisson / Arachides / Fruits à coque / Crustacés / Mollusques / Céleri / Soja / Anhydride sulfureux et sulfite / Sésame / Lupin.

Label Rouge:  Indication Géographique Protégée:  Produit Fermier:  Produits issus de l'agriculture biologique:  Produits local ou de proximité:   
 Produits issus d'un ESAT:  Fait maison  Appellation d'Origine Contrôlée:  Circuit court  Appellation d'Origine Protégée:  Poisson frais:   
 Origine des viandes: France  Direct producteur:  Haute Valeur Environnementale:  Pêche durable: 

*En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus sont susceptibles d'être modifiés*

## LA CERISE

La cerise est le fruit comestible du cerisier. Il s'agit d'une drupe, de forme sphérique, de couleur généralement rouge plus ou moins foncé jusque noire, plus rarement jaune. Ce petit fruit compte environ 50 calories pour 100 grammes. La fleur est généralement blanche. Il en existe plus de 600 variétés, dont les plus connues sont la Burlat et la Bigarreau. Les cerises se récoltent de fin mai à mi-août.



## CLAFOUTIS A LA CERISE

Pour 4 personnes  
750g de cerise  
125g de sucre  
100g de farine  
25 cl de lait  
25g de beurre  
1 sachet de sucre vanillé  
4 oeufs  
1/2 sachet de levure  
2 pincée de sel

Laver et équeuter les cerises.  
Battre les oeufs, ajouter le sucre et le sel et fouettez 5 mn.  
Verser la farine et la levure et mélanger à la spatule.  
Ajouter progressivement 25g de beurre fondu et le lait.  
Beurrer un plat à gratin.  
Disposer les cerises dans le plat et verser l'appareil dessus.  
Enfourner et cuire 45 mn à 180°C.  
Pour finir saupoudrer de sucre vanillé à la sortie du four.  
Bon appétit

**Les beaux jours arrivent, Pensez à donner une casquette à vos enfants.**

