Menu de juin 2023

Le sais-tu ?

Un peu d'histoire
En France, **la cerise** s'est imposée au Moyen-Âge..

Comment ça pousse ?
Les étapes menant de l'arbre au fruit sont nombreuses.
Pour obtenir un cerisier de la variété souhaitée, le producteur greffe le bourgeon d'un arbre existant sur un porte-greffe : un jeune arbre enraciné et compatible avec l'espèce fruitière désirée.
Au printemps, les abeilles, qui assurent la pollinisation, vont permettre la fructification de l'arbre.
Les effets sont assez rapides : six semaines après leur passage, les fruits commencent à rosir.
Les cerises sont ensuite récoltées à la main, au fur et à mesure de leur maturité. L'opération est longue et délicate.

jeudi 1er	vendredi 2
tomates vinaigrées saucisse merguez poêlée de légumes flan pâtissier	**Menu végétarien** salade verte duo de fromages nuggets légumes coquillettes yaourt à la grecque bio à la vanille
lundi 5	**mardi 6**	**jeudi 8**	**vendredi 9**
râpé de carottes et olives escalope de veau haricots verts fromage fondu gâteau maison	concombres radis cuisse de poulet lentilles vertes brie pastèque	céleri rémoulade filet de julienne riz comté abricot	mêlée de crudités sauté de porc salsifis champignons liégeois à la vanille
lundi 12	**mardi 13**	**jeudi 15**	**vendredi 16**
tomates ensoleillées escalope de poulet petits pois fromage à pâte pressée nectarine blanche	taboulé concombres jambon grillé courgettes bûche mi chèvre poire	radis beurre filet de merlu carottes vichy yaourt nature sucré	part de melon bœuf en daube pommes de terre glace au chocolat
lundi 19	**mardi 20**	**jeudi 22**	**vendredi 23**
concombres à la crème émincé de volaille mariné frites fromages variés pomme	chou rouge et pomme boulettes de bœuf trio de fleurette en gratin fromage ail et fines herbes compote	crêpe au fromage salade de pâtes dés de jambon maïs radis et tomates crème dessert caramel	saucisson sec et ail poisson pané ratatouille yaourt aux fruits
lundi 26	**mardi 27**	**jeudi 29**	**vendredi 30**
betteraves crues saucisse de Toulouse courgettes grillées brie banane	céleri rémoulade spaghettis bolognaise fromages variés nectarine jaune	salade verte duo de fromages filet de poisson riz flan nappé caramel	tomates vinaigrées sauté de dinde salsifis et champignons donuts

LÉGENDE

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits
Plat protidique
Féculent
Produit laitier
Produit lipidique

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.

Menu de juillet 2023

lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
feuilleté au fromage grillade de porc ratatouille et blé pastèque	**Sortie scolaire**	carottes râpées wings de poulet légumes du soleil fromage blanc au miel	**Menu végétarien** part de melon croque végétarien pommes de terre sautée barre glacée

Bonnes vacances !!!

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.

Le sais-tu ?

Un peu d'histoire
Le melon serait originaire d'Afrique.
À la fin du XVI^{ème} siècle, sa culture est largement répandue dans le midi de la France. Il se décline en plusieurs variétés aux noms évocateurs : morin, barbarin, citrolin, muscadin, etc..
Un siècle plus tard, l'Anjou et la Touraine en produisent pour la Cour. La Charente leur emboîte le pas pour devenir l'une des plus importantes régions productrices et donner son nom à la variété la plus consommée.
Comment ça pousse ?
Le melon pousse sur une liane rampant le long du sol. Sa culture se fait par semis de graines. Après la pollinisation, les fruits se développent sous le soleil et se gorgent de sucre.
La récolte a lieu selon les différentes variétés et types de cultures.
Elle se fait à la main.

LÉGENDE

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits
Plat protidique
Féculent
Produit laitier
Produit lipidique