



Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Mercredi 3 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Végé</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Carottes Bio à l'huile d'olive</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de maïs-thon</p> <p>Galopin de veau</p> <p>SV : Pané fromager</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>SV : Raviolis au fromage</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Moqueca de colin MSC</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	<p>Taboulé</p> <p>Curry de bœuf</p> <p>SV : Curry de colin</p> <p>Brocolis Bio à l'huile d'olive</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>SV : Dahl de lentille</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio à la provençale</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Menu Petite Sirène</p> <p>Tzatziki de concombres de la mer</p> <p>Marmite d'encornets</p> <p>Riz IGP</p> <p>Palmito</p> <p>Île flottante</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Mercredi 17 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Salade de coquillettes au pesto Jambon blanc Label rouge SV : Omelette Epinards Bio moulinés Emmental à la coupe  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès de mimolette Paëlla de poulet Label Rouge SV : Merlu sauce safranée Ramequin de fromage blanc et sucre	 Œuf dur mayonnaise Falafels Haricots verts Bio persillés Vache picon  Fruit Bio de saison	FERIE	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
 Betteraves Bio Fajitas de chili de haricots rouges Pommes noisette Coulommiers à la coupe  Fruit Bio de saison	Salade de pommes de terre parisienne Beignets de calamars et citron Petits pois Bio Crème anglaise Madeleine	Carottes Bio râpées et d'emmental Tajine de dinde Label rouge SV : Tajine de merlu Semoule Flan caramel	Rillettes de porc* SV : Rillette de thon Gratin de cappelletis Bio mozzarella Petit moulé nature Compote Bio	Notre Cake mozzarella aux légumes Steak haché au jus SV : Omelette Ratatouille Bio Yaourt sucré Fraises
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
FERIE	 Tomates en salade Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Vache picon Flan chocolat	Taboulé Bœuf basquaise SV : Colin MSC basquaise Carottes Bio Petit suisse sucré  Fruit Bio de saison	Macédoine Bio mayonnaise Rougail de saucisses* SV : Merlu sauce basilic Riz IGP Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Bâtonnets de colin panés et citron Courgettes Bio à la crème Gouda Notre gâteau aux amandes



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est la saison !
DES FRAISES

C'est entières que les enfants auront le plaisir de les déguster

