






Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	 <p>Salade de pois chiches Bio</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Carottes Bio à l'huile d'olive</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Raviolis bio 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 Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	<p>Taboulé Bio</p> <p>Curry de bœuf</p> <p>SV : Curry de colin</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Pizza</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Courgettes Bio à la provençale</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Tzatziki de concombres de la mer</p> <p>Marmite d'encornets</p> <p>Riz IGP Bio</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






Le Menu de la Cantine


Arc en ciel
Quiho



Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
<p>Salade de coquillettes Bio au pesto</p> <p>Jambon blanc Bio SV : Omelette</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio et dés de mimolette</p> <p>Paëlla Bio</p> <p>de poulet Label rouge</p> <p>SV : Filet de merlu safranée</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé</p> <p>FERIE</p>	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
<p>Végé</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio parisienne</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Madeleine</p>	<p>Rillettes de porc SV : Rillettes de thon</p> <p>Gratin de cappelletis Bio</p> <p>mozzarella</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Notre Cake mozzarella aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fraises</p>
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
<p>FERIE</p>	<p>Végé</p> <p>Tomates en salade</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan chocolat Bio</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Rougail de saucisses SV : Filet de merlu sauce basilic</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Courgettes Bio à la crème</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Notre gâteau aux amandes</p>



**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



