



Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Mercredi 3 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	 Salade de pois chiches Nuggets de blé Carottes Bio à l'huile d'olive Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Salade de maïs-thon Galopin de veau Petits pois Bio Bûche de chèvre à la coupe Compote Bio	Céleri rémoulade Raviolis de bœuf Fromage fouetté Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Moqueca de colin MSC Semoule Camembert à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	Taboulé Curry de bœuf Brocolis Bio à l'huile d'olive Cotentin Fruit Bio de saison	Betteraves Bio Sauté de dinde Label rouge Polenta crémeuse Saint Marcellin IGP à la coupe Crème dessert chocolat	 Pizza Omelette Bio Courgettes Bio à la provençale Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	 Tzatziki de concombres de la mer Marmite d'encornets Riz IGP Palmito Île flottante



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 Epinards Bio moulinés Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paëlla de poulet Label rouge Philadelphia Ramequin de fromage blanc et sucre	 Œuf dur mayonnaise Falafels Haricots verts Bio persillées Livarot AOP à la coupe 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 Chaurce AOP à la coupe Crème dessert à la vanille	Carottes Bio râpées Tajine de dinde Semoule Emmental Flan caramel	Rillettes de porc Gratin de cappelletis Bio mozzarella Petit moulé nature Compote Bio	Notre Cake mozzarella aux légumes Steak haché Bio au jus 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 Saint Nectaire AOP Flan chocolat	Taboulé Bœuf basquaise Carottes Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Macédoine Bio mayonnaise Rougail de saucisses Riz IGP Ossau Iraty AOP 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

