




Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	 Salade de pois chiches Nuggets de blé Carottes à l'huile d'olives Yaourt sucré Fruit de saison	Céleri rémoulade Raviolis de bœuf Fromage fouetté Fruit au sirop	Salade verte Moqueca de colin MSC Semoule Camembert Mousse au chocolat
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	Taboulé Curry de bœuf Brocolis à l'huile d'olive Cotentin Fruit de saison	 Salade de lentilles Omelette Courgettes à la provençale Petit suisse sucré Fruit 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	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Salade de coquillettes au pesto Jambon blanc Epinards moulinés Emmental Fruit de saison	Salade verte Paëlla de poulet (sauté de poulet) Philadelphia Ramequin de fromage blanc et sucre	FERIE	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
 Betteraves Fajitas de chili de haricots rouges Pommes noisette Gouda Fruit de saison	Salade de pommes de terre parisienne Beignets de calamars et citron Petits pois Crème anglaise Madeleine	Rillettes de porc Gratin de cappelletis mozzarella Petit moulé nature Compote	Notre Cake mozzarella aux légumes Steak haché au jus Ratatouille Yaourt sucré Fraises
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
FERIE	 Tomates en salade Bolognaise de lentilles Macaronis Vache picon Flan chocolat	Macédoine mayonnaise Rougail de saucisses Riz IGP Camembert Fruit de saison	Salade verte Bâtonnets de colin panés et citron Courgettes 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



Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine
Protégée



Label Rouge
Viande de qualité
supérieure



**Menu
végétarien**

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.