







Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE			
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	Taboulé Curry de bœuf Brocolis Bio à l'huile d'olive Cotentin  Fruit Bio de saison	 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	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Salade de coquillettes au pesto <b>Jambon blanc Label rouge</b> Epinards Bio moulinés Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Paëlla <b>de poulet Label rouge</b> Ramequin de fromage blanc et sucre	FERIE	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
<b>Betteraves Bio</b> Fajitas de chili de haricots rouges Pommes noisette Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	Salade de pommes de terre parisienne Beignets de calamars et citron <b>Petits pois Bio</b> Crème anglaise Madeleine	Rillettes de porc <b>Gratin de cappelletis Bio</b> mozzarella Petit moulé nature <b>Fruit Bio de saison</b>	Notre Cake mozzarella aux légumes <b>Steak haché Bio au jus</b> <b>Ratatouille Bio</b> Yaourt sucré <b>Fraises</b>
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
FERIE	Tomates en salade <b>Bolognaise de lentilles Bio</b> Macaronis Vache picon Flan chocolat	<b>Macédoine Bio</b> mayonnaise Rougail de saucisses <b>Riz IGP</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> Bâtonnets de colin panés et citron <b>Courgettes Bio à la crème</b> 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