



<i>Lundi 1er Mai</i>		<i>Mardi 2 Mai</i>		<i>Jeudi 4 Mai</i>		<i>Vendredi 5 Mai</i>	
FERIE	Salade de pois chiches Nuggets de blé Carottes Bio à l'huile d'olive Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Céleri rémoulade Ravioles de bœuf Fromage fouetté Fruit Bio de saison	Végés	Moqueca de colin MSC Semoule Camembert à la coupe Mousse au chocolat	FERIE	Taboulé Curry de bœuf Purée de brocolis Bio Cotentin Fruit Bio de saison	Tzatziki de concombres de la mer Marmite d'encornets Riz IGP Palmito Île flottante
<i>Lundi 8 Mai</i>		<i>Mardi 9 Mai</i>		<i>Jeudi 11 Mai</i>		<i>Vendredi 12 Mai</i>	
FERIE	Taboulé Curry de bœuf Purée de brocolis Bio Cotentin Fruit Bio de saison	Végés	Notre Omelette Bio Courgettes Bio à la provençale Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Pizza Fruit Bio de saison	Menu Petite Graine	Végés	

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

Le menu enchanté
Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composition 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.



<i>Lundi 15 Mai</i>		<i>Mardi 16 Mai</i>		<i>Jeudi 18 Mai</i>		<i>Vendredi 19 Mai</i>	
Salade de coquillettes au pesto Jambon blanc Label rouge Epinards Bio à la crème Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès de mimolette Paëlla de poulet Label rouge Ramequin de fromage blanc et sucre			FERIE			
<i>Lundi 22 Mai</i>		<i>Mardi 23 Mai</i>		<i>Jeudi 25 Mai</i>		<i>Vendredi 26 Mai</i>	
Végé 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			Rillettes de porc Grain de coppelleitis Bio mozzarella Petit moulu nature Compote Bio		Notre Cake mozzarella aux légumes Steak haché Bio au jus Ratatouille Bio Yaourt sucré Fraises	
<i>Lundi 29 Mai</i>		<i>Mardi 30 Mai</i>		<i>Jeudi 1er Juin</i>		<i>Vendredi 2 Juin</i>	
FERIE	Végé Tomates en salade Bolognaise de lentilles Macaronis Vache picon Flan chocolat Bio			Macédoine Bio mayonnaise Rougail de saucisses 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 émières 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 alics d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.