

Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	 <p>Nuggets de blé Carottes Bio à l'huile d'olive Yaourt sucré Fruit Bio de saison</p>	<p>Raviolis de bœuf Fromage fouetté Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Moqueca de colin MSC Semoule Mousse au chocolat</p>
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	<p>Taboulé Curry de bœuf Brocolis Bio à l'huile d'olive Fruit Bio de saison</p>	 <p>Pizza Notre omelette Bio soufflée Courgettes Bio à la provençale Fruit Bio de saison</p>	 <p>Tzatziki de concombres de la mer Marmite d'encornets Riz IGP 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



Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Salade de coquillettes au pesto Jambon blanc Label rouge Epinards Bio moulinés Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paëlla de poulet Label rouge Ramequin de fromage blanc et sucre	FERIE	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
 Fajitas de chili de haricots rouges Pommes noisette Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Beignets de calamars et citron Petits pois Bio Crème anglaise Madeleine	Rillettes de porc Gratin de cappelletis Bio mozzarella Compote Bio	Notre Cake mozzarella aux légumes Steak haché Bio au jus Ratatouille Bio Fraises
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
FERIE	 Tomates en salade Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Flan chocolat Bio	Rougail de saucisses Riz IGP Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Bâtonnets de colin panés et citron Courgettes Bio au fromage frais 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

