




| Lundi 01 Mai | Mardi 02 Mai   | Mercredi 03 Mai  | Jeudi 04 Mai  | Vendredi 05 Mai   |
|--------------|--|--|---|---|
| <b>FERIE</b> | <b>Céleris rémoulade BIO</b><br>Gratin de quenelles<br>à la bolognaise de bœuf<br>Fromage fouetté<br><b>Fruit de saison BIO</b>  | Salade de maïs-thon<br>Galopin de veau<br><b>Petits pois BIO</b><br>Bûche du pilat à la coupe<br><b>Fruit de saison BIO</b>                                  | <b>Salade verte BIO</b><br> Tortellinis<br>sauce provençale<br>Yaourt nature<br><b>Fruit de saison BIO</b> | Notre pizza au fromage<br><b>Moqueca de colin MSC</b><br>Semoule<br>Vache qui rit<br>Flan caramel   |
| Lundi 08 Mai | Mardi 09 Mai   | Mercredi 10 Mai  | Jeudi 11 Mai  | Vendredi 12 Mai   |
| <b>FERIE</b> |  Salade de pois chiches<br>Nuggets de blé<br><b>Haricots verts BIO</b><br>Saint Paulin à la coupe<br><b>Fruit de saison BIO</b> | <b>Coleslaw BIO</b><br><b>Sauté de dinde Label Rouge sauce tomate</b><br>Polenta crémeuse<br><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b><br>Crème dessert chocolat | Salade de coquillettes<br>Curry de bœuf<br><b>Carottes BIO</b><br>Cotentin<br><b>Fruit de saison BIO</b>  | Tzatziki de concombres<br>Marmite d'encornets<br> <b>Riz IGP</b><br>Palmito<br>Ile 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  |
|--|--|---|--|--|
| <p><b>Salade de haricots verts BIO</b></p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><b>Purée de courgettes BIO</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>    | <p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p>Paëlla</p> <p><b>de poulet label rouge</b></p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Fromage blanc crème de marron</p> | <p>Œuf dur<br/>mayonnaise</p> <p>Falafels</p> <p><b>Poêlée à la provençale BIO</b></p> <p>Carré président</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> | <p><b>FERIE</b></p>  |  |
| Lundi 22 Mai   | Mardi 23 Mai   | Mercredi 24 Mai   | Jeudi 25 Mai   | Vendredi 26 Mai  |
| <p>Salade de maïs et betteraves</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Epinards BIO</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> | <p>Pâté de volaille</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p><b>aux courgettes BIO</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>            | <p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p><b>Tajine de dinde Label Rouge</b></p> <p>Boulgour</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Glace</p>         | <p><b>Salade de tomates BIO</b></p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p><b>Purée de pommes BIO</b></p> | <p>Tarte à la provençale</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p>Gouda</p> <p>Fraises chantilly</p> |

**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



# Le Menu de la Cantine

Simiane Collongue  
Maternelle



| Lundi 29 Mai | Mardi 30 Mai   | Mercredi 31 Mai  | Jeudi 01 Juin   | Vendredi 02 Juin  |
|--------------|--|--|---|---|
| <b>FERIE</b> | <b>Salade concombre BIO</b><br><b>Gratin de macaronis BIO</b><br> à la mozzarella<br>Emmental à la coupe<br>Glace | Rosette<br>Bœuf aux olives<br>Semoule<br>Gouda<br><b>Fruit de saison BIO</b> | <b>Coleslaw de courgettes BIO</b><br><b>Jambon blanc Label Rouge</b><br>Purée de pommes de terre<br>Cantafras<br><b>Fruit de saison BIO</b> | <b>Salade verte BIO</b><br>Bâtonnets de colin panés et citron<br><b>Petits pois BIO</b><br>Brie à la coupe<br>Brownie |

 Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\*  
   
\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Des menus végétariens pour diversifier les protéines **EN SAVOIR PLUS**  
Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE  



**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.