



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail 	Salade de betteraves	Salade verte Bio	Salade de coquillettes aux crudités	Notre clafoutis légumes emmental
Tajine de pois chiches Bio	Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)	Boulettes de boeuf sauce tomate	Rôti de porc au jus	Brandade parmentière
Semoule Bio	Bûche de chèvre Bio à la coupe	Riz IGP	Choux fleurs Bio mornay	de colin MSC
Carré de l'Est à la coupe		Edam	Brousse à la coupe	Yaourt sucré
Liégeois chocolat	Fruit de saison Bio	Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Salade de pommes de terre provençale	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)	Notre pizza au fromage	Salade verte Bio	Velouté de légumes Bio
Potée de bœuf	Hoki MSC sauce vierge	Nuggets de blé	Paupiette de veau sauce tomate aux olives	Notre frittata aux légumes Bio
Haricots verts Bio	Purée de patates douces	Mouliné d'épinards Bio	Tortis	Pommes de terre rissolées
Emmental à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Vache picon	Lapin de Pâques	Petit suisse sucré
Flan caramel	Yaourt aromatisé	Purée de fruits Bio	Notre moelleux aux pépites de chocolat	Fruit de saison Bio

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est le printemps !
Bonnes vacances



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



Aide UE à destination des écoles

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



Le Menu de la Cantine

Simiane Collongue
Primaire



Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
FERIE	Carottes râpées et maïs Bio	Coleslaw de chou Bio mayonnaise	Végé Salade de pois chiche Salade de lentille	Carottes râpées BIO Salade verte BIO
Lundi de Pâques	Concombres Bio Saucisse de Toulouse	Ragoût de dinde Label Rouge	Salade de lentille Nuggets de blé	Risotto IGP de colin MSC Chantailou Tomme noire
	Flageolets Bio Gouda Philadelphia	Polenta crémeuse Brie à la coupe	Haricots verts Bio Camembert à la coupe Ossau Iraty AOP à la coupe	Notre cake au cacao
	Ramequin de fromage blanc nature et sucre Purée de fruits BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison Bio au choix	
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Salade de crudités Bio et croûtons (Salade verte, carottes)	Pâté de campagne Thon mayonnaise	Salade de pépinettes	FERIE	Végé Macédoine Betterave bio
Mijoté de bœuf et d'agneau	Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella	Pépites de colin MSC panés et citron	Fête du travail	Quenelles Bio sauce aurore
Pâtes de Pâques	Saint morêt Bio Mimolette	Carottes Bio		Pommes de terre BIO sautées
Lapin de Pâques	Fruit de saison Bio au choix	Carré de l'Est à la coupe		Bûche mi-chèvre à la coupe Edam à la coupe
Ile Flottante		Purée de fruits Bio		Fruit de saison Bio au choix



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



C'est Pâques !
Une surprise en chocolat pour le dessert !



SANS HUILE DE PALME