



Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
FERIE	Macédoine mayonnaise Macédoine mayonnaise	Salade de Pepinette olives vertes Végé	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Salade verte Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio Semoule Bio	Notre cake tomate basilic Végé ortellini Ricotta epinard
Lundi de Pâques	Colin MSC sauce tomate basilic Polenta à l'emmental Gouda Saint Môret	Notre frittata Bio aux oignons Haricot beurre Petit moulé nature	Bûche de chèvre à la coupe Fromage fouetté Liégeois vanille Liégeois vanille	Emmental Carré président Fruit de saison Bio au choix
	Purée de fruits Bio Yaourt aromatisé	Fruit de saison Bio		
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Bâtonnets de mozzarella panés	Salade de blé au pesto	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Salade de pommes de terre et maïs mayonnaise	Végé Salade verte Bio
Bolognaise de bœuf Tortis et râpé	Merlu MSC sauce curry Purée de carottes Bio	Ragoût de bœuf Boulgour	Rôti de porc Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	Chili de haricots rouges Riz IGP
Yaourt sucré	Saint Marcellin IGP à la coupe	Coulommiers à la coupe	Brie à la coupe	Mimolette
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Flan caramel	Fruit de saison Bio	Notre cake aux amandes

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

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 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Taboulé	Salade verte Bio	Salade de lentilles et maïs	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Notre pizza au fromage
Saucisse de Francfort	Axoia de bœuf	Loubia de dinde Label Rouge	Carbonara de saumon MSC	Notre omelette Bio
Petits pois Bio	Pommes de terre au four	Carottes sautées Bio	Coquillettes et râpé	Mouliné de courgettes Bio
Emmental à la coupe	Crème anglaise	Bûche de chèvre à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Petit suisse sucré
Fruit de saison Bio	Madeleine	Salade de fruits Bio	Liégeois chocolat	Fruit de saison Bio
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai
Carottes râpées Bio	Macedoine mayo	Salade verte Bio	Salade de betteraves et maïs	FERIE
Salade verte Bio	Endives pommes	Salade verte Bio	Chou blanc Bio mayonnaise	Fête du Travail
Gratin de gnocchis	Bâtonnets de colin MSC pané et citron	Paupiette de veau sauce provençale	Wok de bœuf	
tomate mozzarella	Macaroni	Pommes noisettes	Haricots verts Bio	
Camembert à la coupe	Carré de l'Est à la coupe	Carré président	Gouda	
Petit moulé nature	Edam		Fromage fouetté	
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Crème dessert vanille	Notre moelleux à l'ananas	
au choix	au choix			



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Origine France

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.