



Lundi 01 Mai	Mardi 02 Mai	Mercredi 03 Mai	Jeudi 04 Mai	Vendredi 05 Mai
FERIE	Céleris rémoulade Gratin de quenelles BIO à la bolognaise de bœuf Cantal AOP Fruit de saison BIO	Salade de maïs-thon Galopin de veau Petits pois BIO - Riz BIO Bûche de chèvre BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Notre pizza au fromage Tortellinis BIO sauce provençale Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Moqueca de colin MSC Semoule BIO Camembert BIO à la coupe Flan caramel BIO
Goûter				
		Pain - chocolat Purée de fruits		
Lundi 08 Mai	Mardi 09 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	Salade de pois chiches Végé Nuggets de blé Purée de patates douces BIO - Haricots verts Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Coleslaw BIO Sauté de dinde Label Rouge sauce tomate Polenta crémeuse BIO Saint Marcellin IGP à la coupe Crème dessert chocolat BIO	Carottes râpées BIO Curry de bœuf Frites Saint morêt BIO Fruit de saison BIO	Tzatziki de concombres BIO Marmite d'encornets Riz IGP BIO Palmito Ile flottante
Goûter				
		Pain - confiture Fruit de saison		

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
Tapenade sur toast Rougail saucisse Semoule BIO Vache qui rit BIO Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Paëlla BIO de poulet label rouge Fromage blanc nature BIO Confiture	Œuf dur BIO mayonnaise Falafels Pennes BIO - Poêlée à la provençale Comté AOP Fruit de saison BIO	FERIE	
Goûter				
		Cookie Purée de fruits		
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
Salade de maïs et betteraves Beignets de calamars et citron Riz IGP BIO - Epinards Tomme de Savoie IGP à la coupe Fruit de saison BIO	Rillettes de porc Gratin de coquillettes BIO aux courgettes Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Tajine de dinde Label Rouge Boulgour BIO Saint Paulin BIO à la coupe Glace Pain - pâte à tartiner Fruit de saison	Salade verte BIO Wrap au légumes et au fromage frais Bûche de chèvre BIO à la coupe Purée de pommes	Notre cake à la mozzarella Steak haché sauce pizzaïole Frites Fraises Chantilly
Goûter				

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

Ville de
Signes



Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 01 Juin	Vendredi 02 Juin
FERIE	Tomates en salade Bolognaise de lentilles  Macaronis BIO Saint nectaire AOP à la coupe Glace	Rosette Bœuf aux olives Semoule BIO Gouda BIO Fruit de saison BIO 	Coleslaw de courgettes BIO Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre BIO Camembert BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Bâtonnets de colin panés et citron Riz IGP BIO - Petits pois BIO Chantaillou Notre gâteau au miel
Goûter				
		Cake à la fraise Purée de fruits		



Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison



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.