



Le Menu de la Cantine

la Calmette




Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	<p>Taboulé</p> <p>Curry de bœuf</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Courgettes Bio persillées</p> <p>Cotentin</p> <p> Fruit Bio de saison</p> <p></p>	<p>Végé</p> <p>Asperges vinaigrette </p> <p>Fajitas de chili de haricots rouges</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Saint Morêt</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Menu Petite Sirène</p> <p>Tzatziki de concombres de la mer</p> <p>Marmite d'encornets</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Riz IGP</p> <p>Palmito</p> <p>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



 **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.

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Salade de coquillettes au pesto Jambon blanc Label rouge Bâtonnets de mozzarella Epinards Bio moulinés  Pavé de Lozère à la coupe  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès de mimolette Paëlla de poulet label rouge Galette de soja et riz paëlla  Ramequin de fromage blanc nature de Lozère et sucre Bio équitable	FERIE	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
 Pizza Notre omelette soufflée Brocolis Bio à l'huile d'olives Coulommiers à la coupe  Fruit Bio de saison 	Salade de pommes de terre parisienne Beignets de calamars et citron Pané fromager  Petits pois Bio Brique Vache de Lozère à la coupe Madeleine	Brandade sur toast Tartinable de pois chiches sur toast Gratin de cappelletis Bio mozzarella Petit moulé nature  Compote de poires Bio artisanale	Notre Cake mozzarella aux légumes Steak haché au jus Galette de soja  Ratatouille Bio Petit suisse sucré Fraises
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
FERIE	Taboulé Notre tortillas de pommes de terre  Carottes Bio  Lozère vache à la coupe  Fruit Bio de saison 	Macédoine bio mayonnaise Rougail de saucisses Dahl de lentilles  Pommes de terre Bio Vache picon  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Bâtonnets de colin panés et citron Bâtonnets de mozzarella  Courgettes Bio à la crème Emmental Notre gâteau moelleux 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

