


















Le Menu de la Cantine

Roquevaire




Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Mercredi 3 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	 Salade de pois chiches Bio Quenelles Bio sauce tomate Carottes Bio à l'huile d'olive Yaourt Bio sucré   Fruit Bio de saison	Salade de maïs-thon Loubia de bœuf Petits pois Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Compote Bio	Betteraves Bio Raviolis Bio de bœuf   Saint Paulin Bio à la coupe   Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Moqueca de colin MSC Semoule Camembert à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	Taboulé Bio Curry de bœuf Bio Brocolis Bio à l'huile d'olive   Bûche de chèvre Bio à la coupe   Fruit Bio de saison	Betteraves Bio Filet de merlu MSC sauce tomate Polenta crémeuse Saint Marcellin IGP à la coupe Crème dessert chocolat	 Pizza Bio Omelette Bio Courgettes Bio à la provençale Petit suisse Bio nature   Fruit Bio de saison	 Tzatziki de concombres de la mer Marmite d'encornets Riz IGP Palmito Île 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
Salade de coquillettes Bio au pesto Jambon blanc Bio Epinards Bio moulinés Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paëlla Bio de poulet Bio Coulommiers Bio à la coupe Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	 Œuf dur mayonnaise Falafels Haricots verts Bio persillées Livarot AOP à la coupe Compote Bio	FERIE	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
 Betteraves Bio Fajitas de chili de haricots rouges Bio Pommes de terre rissolées Bio Coulommiers Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Salade de pommes de terre Bio parisienne Beignets de calamars et citron Petits pois Bio Crème anglaise Madeleine	Carottes Bio râpées et d'emmental Tajine de dinde Label rouge Semoule Flan caramel	Rillettes de porc Gratin de cappelletis bio mozzarella Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Notre Cake mozzarella aux légumes Filet de colin MSC sauce basilic Ratatouille Bio Yaourt sucré Fraises
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
FERIE	 Pamplemousse Bio Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Bio Saint Paulin Bio à la coupe Flan chocolat Bio	Taboulé Bœuf basquaise Carottes Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Macédoine Bio mayonnaise Sauté de porc Bio sauce colombo Riz IGP Bio Camembert Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Bâtonnets de colin panés et citron Courgettes Bio à la crème Pont l'évêque AOP à la coupe Notre gâteau 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