



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Galopin de veau sauce tomate origan Coquillettes Bûche du pilat à la coupe Crème dessert chocolat	Notre pizza au fromage Notre omelette Bio  Petits pois Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Sauté de dinde Label Rouge Purée de patates douces Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	FERIE Victoire 1945	Terrine de légumes Bio Moqueca de colin MSC (sauce coco légèrement épicée) Riz IGP Gouda à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Notre cake au Cantal et aux légumes Colin MSC meunière et citron Haricots verts Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Ragoût de bœuf Boulgour Mimolette Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Salade de pépinettes Hoki MSC sauce aneth Carottes Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Flan caramel	Salade de betteraves Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Emmental à la coupe Fraises	Tapenade noire sur toast Couscous de pois chiches et ses légumes Bio  Semoule Bio Brie à la coupe Purée de fruits Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



La fraise, un fruit de saison

Découvrez les menus 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**
 **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.



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Œuf dur Bio mayonnaise  Nuggets de blé Courgettes Bio à la parmesane Chanteneige  Fruit de saison Bio	Tzatziki de concombres Bio et toast Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge  Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois vanille	 Salade verte Bio Tortellinis farçis à la ricotta et épinards sauce tomate Saint morêt Purée de fruits Bio	Taboulé Rôti de porc Petits pois Bio Carré de l'Est à la coupe Cerises	Verre de sirop de fraise Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail Pépites de colin MSC panées et citron  Frites et mayonnaise Yaourt sucré Notre moelleux pommes tonka
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
 Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts Bio Wok de bœuf Semoule Edam à la coupe Beignet au chocolat	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes) Steak haché et Ketchup Pommes de terre rissolées Vache picon Ramequin de fromage blanc nature et sucre	FERIE Ascension	Salade de maïs Hoki MSC sauce aneth Purée de panais Bio Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio


Nos Pâtes sont 95% françaises
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**



les menus plaisir 

 Découvrez les menus 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**
 **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.