



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Galopin de veau sauce tomate origan</p> <p>Bolognaise de thon Coquillettes Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p> / Mouliné d'épinards Bio Gouda Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>/ Riz IGP Yaourt sucré Fruit de saison Bio</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Notre cake au cantal et aux légumes</p> <p> Thon MSC mayonnaise</p> <p>/ Salade de haricots verts et maïs Petit suisse sucré Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Ragoût de bœuf Ragoût de lentilles Boulgour Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Hoki à l'huile d'olive Purée de pommes de terre Vache picon Fraises</p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p> / Semoule Bio Brie à la coupe Purée de pommes</p>



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**

 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



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Végé</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge Paëlla végétarienne Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc Merlu sauce vierge Purée de carottes Bio Chanteneige Cerises</p>	<p>Verre de sirop de fraise Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Frites et mayonnaise Yaourt sucré Notre moelleux pommes tonka</p> 
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p>Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>/</p> <p>Macaronis Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio</p> <p>Végé</p>	<p>Salade blé au pesto Wok de bœuf Axa de thon Haricots verts Bio Edam Beignet au chocolat</p>	<p>FERIE Ascension</p>	



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**




les menus plaisir **Fish'n chips**

Découvrez les menus **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

