



Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise et dès d'emmental Purée de fruits	Carottes râpées Bio Sauté de bœuf Bio sauce vierge Galettes de légumes Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Jambon blanc Bio Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	 Taboulé aux lentilles Bio Pané de blé Haricots verts Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	FERIE ASCENSION	


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

La fraise, un fruit de saison
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Edam</p> <p>Salade de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et croutons</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc et toast</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes) et coulis de caramel</p>	<p>Salade de coquillettes Bio à la tapenade</p> <p>Falafels Bio </p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p>
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p>FERIE</p> <p>Lundi</p>	<p> Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Crème dessert vanille</p>

 **Nos Pâtes sont 95% françaises**

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

 

 **Le menu plaisir**

Rendez-vous 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.