



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché Bio sauce tomate origan</p> <p>Coquillettes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p> Mouliné d'épinards Bio</p> <p> 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</p> <p>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</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Boulgour</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises</p>	<p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p> Semoule Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>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

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	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>Frites et mayonnaise</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade blé au pesto</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>FERIE</p> <p>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**

bio **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge **Label Rouge** Viande de qualité supérieure

Végé **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.