



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 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><i>Bolognaise de thon</i></p> <p>Coquillettes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Végé Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p><i>Merlu sauce vierge</i></p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Notre cake au cantal et aux légumes</p> <p>Thon MSC mayonnaise</p> <p>REÇAS FROID</p> <p>/</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><i>Ragoût de lentilles</i></p> <p>Boullgour</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p><i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises</p>	<p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p>Végé /</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



Le Menu de la Cantine



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
 <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</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>Paëlla végétarienne</p> <p>Liégeois vanille</p>	 <p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis farcies à la ricotta et épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Merlu sauce vierge</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>/</p> <p> Frites et mayonnaise</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
 <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>/</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>Axoia de thon</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</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 

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.