



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</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</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>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt sucré</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>REPAS FROID</p> <p>Thon MSC mayonnaise</p> <p>/</p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Boullgour Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Hoki sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises</p>	<p>Végé</p> <p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Curry de pois chiches Bio</p> <p>/</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

○ 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>Végé Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP Bio</p> <p>à la dinde Bio</p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Saint Marcellin IGP</p> <p>à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu sauce citron</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>Pommes de terre rissolées Bio et mayonnaise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p>Végé Salade verte Bio</p> <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 Bio au pesto</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Axoa de thon</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Edam</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**