



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 des d'émmental	Carottes râpées Bio Galopin de veau Colin MSC sauce vierge Gallettes de légumes Ossau Iraty AOP à la coupe Flan caramel	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge Paëlla au riz IGP de légumes Saint Môret	FERIE Victoire 1945
Purée de fruits	Mardi 12 Mai Taboulé aux lentilles Pané de blé / Haricots verts Camembert à la coupe Purée de fruits Bio artisanale	Jeudi 14 Mai FERIE ASCENSION	Vendredi 15 Mai
Lundi 11 Mai Coppa Thon MSC mayonnaise Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio / Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Végé		

Des menus végétariens pour diversifier les protéines
Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




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



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composition précisée est Bio.
IGP : Indication Géographique Protégée.
AOP : Appellation d'Origine Protégée.
Label Rouge : Viande de qualité supérieure.
Menu végétarien : Repas de substitution.
Aide UE à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. Des allergies d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 18 Mai

Mardi 19 Mai

Jeudi 21 Mai

Vendredi 22 Mai

<p>Salade de pépinières</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Gratin de courgettes Bio Comté AOP à la coupe</p> <p>Salade de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio et croûtons</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de pois chiches Semoule Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Purée de pommes de terre Bio Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes) et coulis de caramel</p>	<p>Salade de coquillettes à la tapenade</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>/</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Cerises Bio local</p>
<p>FERIE</p> <p>Lundi</p> <p>de Pentecôte</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-chevre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Nuggets de blé</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>/</p> <p>Riz IGP</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

J'ai la patate!

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la certification prédictée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Menu végétarien : Repas de substitution

Aide UE à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

Des clés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.