



Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Notre pizza au fromage Merlu MSC sauce vierge Galettes de légumes Emmental Purée de fruits Bio	Carottes râpées Bio Boulettes de bœuf sauce tomate basilic Coquillettes et râpé Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Salade de pommes de terre maïs et mayonnaise Bâtonnets de mozzarella panés Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Identique	merlu	Identique	paella poisson	
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa Cappelletis au fromage sauce tomate et râpé Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Pané de blé Haricots verts Bio Camembert à la coupe Notre moelleux aux fruits	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry rouge de bœuf Boulgour Emmental à la coupe Liégeois chocolat	FERIE ASCENSION	
Identique	Identique	nuggest de ble		

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










# Le Menu de la Cantine

Rognes




Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
salade de riz Beignets de calamar et citron <b>Gratin de courgettes Bio</b> Edam  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Tajine de bœuf Bio</b> Semoule Mimolette Fromage blanc sucré	Salade de blé au pesto Colin MSC meunière et citron <b>Petits pois Bio</b> Coulommiers à la coupe <b>Salade de fruits Bio</b>	 <b>Concombres Bio au fromage blanc et toast</b> <b>Chipolatas</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Notre gâteau Mystère</b> <i>(Présence d'amandes)</i> <b>et coulis de caramel</b>	 Salade de coquillettes à la tapenade steak hache+bol de riz scolaire <b>Carottes sautées Bio</b> Gouda Cerises
<i>Identique</i>	<i>mozza pané</i>	<i>Identique</i>	<i>ratatouille</i>	<i>Identique</i>
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE Lundi de Pentecôte	 Taboulé <b>Notre omelette Bio</b> <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Bûche de chèvre à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	salade de betterave et thon Pain de viande de bœuf rosti dr legumes <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de lentilles et maïs Galopin de veau sauce provençale <b>Haricots verts Bio</b> Carré de l'Est à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Merlu MSC sauce safranée</b> <b>Riz IGP</b> Fromage frais demi sel Crème dessert vanille
	<i>Identique</i>	<i>pané epinard</i>	<i>poisson</i>	<i>Identique</i>



**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** : Repas de substitution  
 **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.