





Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise Salade de pommes de terre maïs en mayonnaise et dés d'emmental Purée de pommes Bio	Carottes râpées Bio Sauté de bœuf Bio sauce tomate basilic Emincé végétal sauce tomate basilic Galettes de légumes Flan caramel	Salade de coquillettes au pesto rouge Bâtonnets de mozzarella panés  / Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge Paëlla au riz IGP de légumes Chantilly Fraises	FERIE Victoire
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Jambon Bio et cornichon Falafels Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio / Fruit de saison Bio	 Pané de blé / Harciots verts Bio Palet Breton Purée de fruits Bio artisanale	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry rouge de bœuf Bio Curry rouge de lentilles corail Boulgour Liégeois chocolat	FERIE ASCENSION	Salade verte Bio Colin MSC sauce colombo Quenelles Bio sauce tomate Polenta à l'emmental Notre moelleux aux fruits

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 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.



# Le menu de mon restaurant scolaire




Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de pépinettes	Salade verte Bio	Sauté de dinde Label Rouge au jus	Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse de Toulouse Bâtonnets de mozzarella panés Purée de pommes de terre Notre gâteau Mystère et coulis de caramel	Salade de coquillettes à la tapenade Falafels Carottes sautées Bio Cerises
Beignets de calamars Nuggets de blé Gratin de courgettes Bio	Tajine de bœuf Bio Tajine de pois chiches Semoule	Notre frittata aux oignons Bio Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	<i>J'ai la patate!</i> Notre gâteau Mystère	<i>J'ai la patate!</i> Carottes sautées Bio
Salade de fruits Bio	Fromage blanc nature et confiture de fraises			
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE Lundi	Taboulé Notre omelette au four à l'emmental Bio Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	Pain de viande de bœuf Pané de blé épinards Pommes de terre au four Sablé du Nord Purée de fruits Bio artisanale	Salade de lentilles Sauté de porc sauce provençale Emincé végétal sauce provençale Galettes de légumes Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Merlu MSC sauce safranée Chili de haricots rouge Riz IGP Crème dessert vanille



**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

