



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p><b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Galopin de veau sauce tomate origan <i>Bolognaise de thon</i></p> <p>Coquillettes</p> <p><b>Comté AOP à la coupe</b> Flan chocolat</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p><b>Notre tortilla de pommes de terre Bio</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge Bio</b> <i>Merlu sauce vierge</i></p> <p><b>Purée de patates douces Bio</b></p> <p>Emmental</p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>FERIE</b></p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Merlu MSC sauce basilic</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p><b>Notre cake au cantal et aux légumes</b> <b>Thon MSC mayonnaise</b></p> <p>/</p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p><i>Ragoût de lentilles</i></p> <p>Boulgour</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p><b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fraises Bio</b></p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p><b>Pois chiches aux légumes Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b></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

**Vege** : 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.



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Végé</b> Pané de blé /</p> <p><b>Courgettes Bio à la parmesane</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Salade de tomates</p> <p><b>Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge</b></p> <p><i>Paëlla végétarienne</i></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Végé</b> Tortellinis farcies à la ricotta et épinards sauce tomate /</p> <p>Saint morêt</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Merlu sauce vierge</i></p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Cerises Bio</b></p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p><b>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</b></p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron /</p> <p><b>Pommes de terre rissolées Bio et mayonnaise</b></p> <p><b>Yaourt sucré</b></p> <p><b>Notre moelleux pommes tonka</b></p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Bolognaise de lentilles Bio</b></p> <p><b>Végé</b> /</p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b></p> <p><b>Purée de pommes abricots Bio artisanale</b></p>	<p>Salade blé au pesto</p> <p>Wok de bœuf</p> <p><i>Axoa de thon</i></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Edam</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p><i>Omelette soufflée à l'emmental</i></p> <p><b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>Ascension</b></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**

**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

**Végé** : 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.