








Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre <b>Thon MSC et maïs en mayonnaise</b> et dès d'emmental / Purée de fruits	<b>Carottes râpées Bio</b> Galopin de veau <i>Colin MSC sauce vierge</i> Galettes de légumes  <b>Ossau iraty AOP à la coupe</b> Flan caramel	Salade de coquillettes au pesto rouge Bâtonnets de mozzarella panés  / <b>Epinards Bio béchamel</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Paëlla au riz IGP Bio</b> <b>de dinde Label Rouge</b> <i>Paëlla au riz IGP de légumes</i> Saint Môret  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>FERIE</b> Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa <i>Thon MSC mayonnaise</i> <b>Tortellinis au fromage Bio</b> <b>sauce tomate et râpé Bio</b> / Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>	 Taboulé aux lentilles Pané de blé / Haricots verts Camembert à la coupe <b>Purée de fruits Bio artisanale</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> <b>Empanadas à la dinde Bio et sa sauce bravas</b> <i>Empanadas sin carne</i> Frites <b>Sain Nectaie AOP à la coupe</b> Liégeois chocolat	<b>FERIE</b> ASCENSION	

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





Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron /	<b>Salade verte Bio</b> et croutons Tajine de bœuf Tajine de pois chiches	Salade de blé au pesto <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> /	<b>Concombres Bio au fromage blanc et toast</b> <b>Saucisse de Toulouse</b> <i>Bâtonnets de mozzarella</i> <b>Purée de pommes de terre Bio</b> <b>Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)</b> <b>et coulis de caramel</b>	Salade de coquillettes à la tapenade Crêpe au fromage  /
<b>Gratin de courgettes Bio</b>  <b>Comté AOP à la coupe</b> <b>Salade de fruits Bio</b>	<b>Semoule Bio</b> Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	<b>Petits pois Bio</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>et coulis de caramel</b>	<b>Carottes sautées Bio</b> Gouda  <b>Cerises Bio local</b>
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<b>FERIE</b> Lundi de Pentecôte	<b>Taboulé Bio</b> <b>Notre omelette au four à l'emmental Bio</b>  <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Bûche mi-chèvre à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade betteraves et maïs Bio</b> Pain de viande de bœuf Hoki MSC sauce crème d'aneth <b>Pommes de terre Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de lentilles <b>Nuggets de poulet Bio</b> Nuggets de blé Gallettes de légumes Carré de l'Est à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Merlu MSC sauce citron</b> / <b>Riz IGP</b> Fromage frais demi sel 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



 **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.