



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Galopin de veau sauce tomate origan  <b>Coquillettes Bio</b> <b>Chaurce AOP à la coupe</b> Flan chocolat	Salade de lentilles  <b>Notre tortilla de pommes de terre Bio</b>  <b>Mouliné d'épinards Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Sauté de dinde Label Rouge</b>  <b>Purée de patates douces Bio</b>  Emmental  <b>Ananas Bio</b>	<b>FERIE</b>  Victoire 1945	Pizza au fromage  <b>Merlu MSC sauce basilic</b>  <b>Riz IGP Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<b>Notre cake au cantal et aux légumes</b> <b>Thon MSC mayonnaise</b>  Salade de haricots verts et maïs  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  <b>Ragoût de bœuf Bio</b>  <b>Boullgour Bio</b>  <b>Ramequin de fromage blanc nature Bio et confiture</b>	<b>Salade de pépinettes Bio</b> <b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b>  <b>Carottes Bio</b>  Flan caramel	<b>Jambon blanc Label Rouge</b>  <b>Purée de pommes de terre Bio</b>  <b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b> Fraises	<b>Pois chiches aux légumes Bio</b>  <b>Semoule Bio</b>  Brie à la coupe Purée de pommes

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

**Végé** : Menu végétarien

**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></p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade de tomates</p> <p><b>Paëlla de riz IGP Bio</b></p> <p>à la dinde Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Tortellinis farçies Bio</p> <p>à la ricotta et épinards sauce tomate Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Cerises</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p><b>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Pépites de colin MSC panés et citron</b></p> <p>Pommes de terre rissolées Bio et mayonnaise</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>Végé</b></p> <p><b>Bolognaise de lentilles Bio</b></p> <p>Macaronis Bio</p> <p><b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b></p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><b>Salade blé Bio au pesto</b></p> <p>Wok de bœuf</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</b></p> <p>Boulettes de bœuf</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

