



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Emincé végétal sauce tomate origan</p> <p>Végé Coquillettes Bio</p> <p>Petits suisses nature</p>	<p>Végé Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Notre cake au cantal et aux légumes</p> <p>Thon MSC mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Bouलगour Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature</p>	<p>Salade de pépiniettes Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises</p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p>Végé Semoule Bio</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 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

● 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 la Cantine



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Végé Pané de blé</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP Bio à la dinde Bio</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis farçies Bio</p> <p>au fromage sauce tomate Bio</p> <p>Végé Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Cerises</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio et mayonnaise</p> <p>Fish'n chips</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Végé Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental Bio</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Végé Ramequin de fromage blanc nature</p>	<p>FERIE</p> <p>Ascension</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 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

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.