



Lundi 05 Mai	Mardi 06 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</p> <p><b>Coquillettes Bio</b></p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p><b>Végé</b></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>FERIE</b></p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Merlu MSC sauce basilic</b></p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p><b>Notre cake au cantal et aux légumes</b></p> <p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Thon MSC</b> mayonnaise</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><b>Boullgour Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Fraises</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Tapenade noire sur toast</p> <p><b>Curry de pois chiches Bio</b></p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p>Brie à la coupe</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  
**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	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><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 Bio</b></p> <p><b>à la dinde Bio</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Glace</p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p>Rôti de porc</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p><b>Verre de sirop de fraise</b></p> <p><b>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Pépites de colin MSC panés et citron</b></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	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p><b>Végé</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Bolognaise de lentilles Bio</b></p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade blé Bio au pesto</b></p> <p>Wok de bœuf</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Edam</p> <p>Beignet au chocolat</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** **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.