




Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise et dès d'emmental / Purée de fruits	Carottes râpées Bio Galopin de veau <i>Colin MSC sauce vierge</i> Galettes de légumes Bûche du pilat à la coupe Glace	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge <i>Paëlla au riz IGP de légumes</i> Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa <i>Thon MSC mayonnaise</i> Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio / Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé aux lentilles  Pané de blé / Haricots verts Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	FERIE ASCENSION	



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

La fraise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron /	Salade verte Bio et croutons Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse de Toulouse <i>Bâtonnets de mozzarella</i> Purée de pommes de terre Notre gâteau Mystère <i>(Présence d'amandes)</i> et coulis de caramel	Salade de coquillettes à la tapenade Végé Crêpe au fromage /
Gratin de courgettes Bio Edam Salade de fruits Bio	Carottes sautées Bio Gouda Fraises	Jeudi 23 Mai Salade de lentilles Nuggets de poulet Bio <i>Nuggets de blé</i> Galettes de légumes Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Vendredi 29 Mai Salade verte Bio Merlu MSC sauce citron /
Lundi 25 Mai FERIE Lundi de Pentecôte	Mardi 26 Mai Taboulé Notre omelette au four à l'emmental Bio Végé /	Vendredi 29 Mai Riz IGP Fromage frais demi sel Glace	Courgettes Bio à la parmesane Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio

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 **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.