



Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
<p><b>Notre tarte à la carotte</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce vierge</b></p> <p>Galettes de légumes</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate basilic</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre maïs et mavonnaise</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p><b>Kiwi BIO</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge</b></p> <p>Chantilly</p> <p>Fraises</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire</p> <p>1945</p>
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
<p><b>Tartine de pâté de campagne Bio et cornichon</b></p> <p>Cappelletis au fromage</p> <p>sauce tomate et râpé</p> <p><b>Orange BIO</b></p>	<p>Sauté de veau RAV</p> <p>Frite</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Notre moelleux aux pommes BIO et fèves de Tonka</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Colin MSC sauce colombo</b></p> <p>Polenta</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>FERIE</p> <p>ASCENSION</p>	

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



**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 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de pépinettes Lamelles d'encornet à la sauce tomate <b>Gratin de courgettes Bio</b>  <b>Ananas BIO</b>	Tajine de bœuf RAV Semoule Carré de l'Est à la coupe Fromage blanc sucré	Paupiette de veau à la tomate <b>Petits pois Bio</b> Coulommiers à la coupe <b>Cocktail de fruits BIO</b>	<b>Concombres Bio au fromage blanc et toast</b> <b>Chipolats BIO</b> Purée de pommes de terre Notre gâteau Mystère et coulis de caramel	<b>Carottes râpées BIO</b> Chili de haricots rouges Riz IGP  Cerises
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE Lundi de Pentecôte	 <b>Notre omelette Bio</b> <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Banane BIO</b>	Sauté de porc Pomme de terre sautées <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Pommes BIO au four</b>	<b>Notre clafoutis aux légumes</b> Galopin de veau sauce provençale <b>Haricots verts Bio</b> <b>Notre purée de fruits BIO</b>	<b>Salade verte Bio</b> Lasagnes de bœuf Notre crème au citron



**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

