



Lundi 01 Mai	Mardi 02 Mai	Mercredi 03 Mai	Jeudi 04 Mai	Vendredi 05 Mai
<b>FERIE</b>	<b>Céleris rémoulade BIO</b> <b>Salade de betteraves BIO</b> Gratin de quenelles à la bolognaise de bœuf Fromage fouetté Emmental à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	Salade de maïs-thon Galopin de veau <b>Petits pois BIO</b> Bûche du pilat à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> <b>Carottes râpées BIO</b>  Tortellinis sauce provençale Yaourt nature Petit suisse nature <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	Notre pizza au fromage <b>Moqueca de colin MSC</b> Semoule Vache qui rit Camembert à la coupe Flan caramel <b>Purée de pommes BIO</b>
Lundi 08 Mai	Mardi 09 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
<b>FERIE</b>	 Salade de pois chiches Salade de lentilles Nuggets de blé <b>Haricots verts BIO</b> Saint paulin à la coupe Petit moulé <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	<b>Coleslaw BIO</b> <b>Sauté de dinde Label Rouge sauce tomate</b> Polenta crémeuse <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> Crème dessert chocolat	Salade de coquillettes Taboulé Curry de bœuf <b>Carottes BIO</b> Cotentin Brie à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	Tzatziki de concombres Marmite d'encornets <b>Riz IGP</b> Palmito  Ile flottante

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

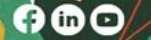





**Le menu enchanté**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Mercredi 17 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
<p><b>Salade de haricots verts BIO</b></p> <p><b>Salade verte BIO</b> Saucisse de Toulouse</p> <p><b>Purée de pommes de terre BIO</b> Vache picon Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p><b>Salade betteraves maïs BIO</b> Paëlla</p> <p><b>de poulet label rouge</b> Tomme blanche à la coupe Saint bricet</p> <p>Fromage blanc crème de marrons Flan vanille</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p><b>Végé</b> Falafels</p> <p><b>Poêlée à la provençale BIO</b> Carré président</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p><b>FERIE</b></p>	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
<p>Salade de maïs et Thon Macédoine de légumes Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Epinards BIO</b> Coulommiers à la coupe Petit suisse</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Rillettes de porc Gratin de coquillettes <b>aux courgettes BIO</b> Yaourt nature Bleu à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> au choix</p>	<p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p><b>Tajine de dinde Label Rouge</b> Bouलगour Saint Paulin à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p><b>Salade de tomates BIO</b> <b>Salade verte BIO</b></p> <p><b>Végé</b> Chili sin carne <b>Riz IGP</b> Bûche de chèvre à la coupe Cotentin</p> <p><b>Purée de pommes BIO</b> Crème dessert vanille</p>	<p>Tarte à la provençale</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p><b>Haricots verts BIO</b> Gouda Camembert à la coupe Fraises Chantilly</p>

**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**

*C'est la saison !*  
**DES FRAISES**

C'est entières que les enfants auront le plaisir de les déguster

**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**

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



Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 01 Juin	Vendredi 02 Juin
<b>FERIE</b>	<p><b>Salade de concombres BIO</b></p> <p><b>Salade de tomate BIO</b></p> <p><b>Gratin de Macaronis BIO</b></p> <p>à la mozzarella</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Petit moulé</p> <p>Glace</p> <p>au choix</p> 	<p>Rosette</p> <p>Bœuf aux olives</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Coleslaw BIO</b></p> <p><b>Céleris rémoulade BIO</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cantafrais</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> <p>au choix</p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p><b>Petits pois BIO</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Chantaillou</p> <p>Brownie</p>



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




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

*Des menus végétariens pour diversifier les protéines*

EN SAVOIR PLUS



Découvrez les menus sur  
**L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

