




Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Notre pizza au fromage	Carottes râpées Bio Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Salade de pommes de terre maïs et mayonnaise	Salade verte Bio Salade de betteraves et maïs	FERIE
Merlu MSC sauce vierge Galettes de légumes	Boulettes de bœuf sauce tomate basilic Coquillettes et râpé	Bâtonnets de mozzarella panés	Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge	Victoire 1945
Emmental Saint Paulin	St Moret Carré de l'est à la coupe	 Yaourt sucré	Chantilly	
Purée de fruits Bio au choix	Fruit de saison bio Flan vanille	Purée de fruit Bio	Fraises bio	
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Œuf mayo Coppa	Taboulé Salade de pois chiches	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	FERIE	
Cappelletis au fromage sauce tomate et râpé	 Pané de blé Haricots verts Bio	Curry rouge de bœuf Boulgour	ASCENSION	
Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Carré Frais Bûche de chèvre à la coupe	Emmental à la coupe		
 Fruit de saison Bio au choix	Notre moelleux aux fruits	Fruit de saison Bio		

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





Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de riz Taboulé	Salade verte Bio Carottes râpées Bio	Salade de blé au pesto	Concombres Bio au fromage blanc et toast	Salade de coquillettes à la tapenade Salade de lentilles
Beignets de calamar et citron Gratin de courgettes Bio	Tajine de bœuf Bio Semoule	Colin MSC meunière et citron Petits pois Bio	 Chipolatas PDT sautées	 Falafels Carottes sautées Bio
Edam Tomme noire	Mimolette Emmental	Kiri	Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	Gouda Saint Môret
 Fruit de saison Bio au choix	Purée de fruit Bio Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison Bio	et coulis de caramel	Purée de fruit Bio
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE	 salade pdt Salade de pépinettes	Salade betteraves et maïs	Salade de riz et maïs Salade de blé haricots blancs tomate	Salade verte Bio Céleris Bio rémoulade
Lundi de Pentecôte	Notre omelette Bio Courgettes Bio à la parmesane	Bolognaise de bœuf Macaroni	Galopin de veau sauce provençale Haricots verts Bio	Merlu MSC sauce safranée polenta
	Samos Brie à la coupe	Yaourt nature	Carré de l'Est à la coupe Mimolette	Fromage frais demi sel Saint Paulin
	 Fruit de saison Bio au choix	Purée de fruits Bio	 Fruit de saison Bio au choix	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat



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 : 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.