

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché sauce tomate origan</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p>V_{égé} Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Merlu sauce vierge</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Notre cake au cantal et aux légumes</p> <p>Thon MSC mayonnaise</p> <p></p> <p>/</p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>/</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Boulgour</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Hoki à l'huile d'olive</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises</p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p>V_{égé} /</p> <p>Semoule Bio</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



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Végé Pané de blé /</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP</p> <p>à la dinde Label Rouge</p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Glace Bâtonnet vanille</p>	<p>Végé Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis farçies à la ricotta et épinards sauce tomate /</p> <p>Saint morêt</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu sauce vierge</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Frites et mayonnaise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p> 
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade blé au pesto</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Axoa de thon</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Edam</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>FERIE</p> <p>Ascension</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

