

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Galopin de veau sauce tomate origan Bolognaise de thon Coquillettes Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat	Salade de lentilles Notre tortilla de pommes de terre Bio  / Mouliné d'épinards Bio Gouda  Fruit de saison Bio	FERIE Victoire 1945	Pizza au fromage Merlu MSC sauce basilic / Riz IGP Yaourt sucré  Fruit de saison Bio
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Notre cake au cantal et aux légumes  Thon MSC mayonnaise / Salade de haricots verts et maïs Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès de mimolette Ragoût de bœuf Ragoût de lentilles Boulgour Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Salade de betteraves Bio Jambon blanc Label Rouge Hoki à l'huile d'olive Purée de pommes de terre Vache picon Fraises	Tapenade noire sur toast Pois chiches aux légumes Bio / Semoule Bio Brie à la coupe Purée de pommes



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	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
 Œuf dur Bio mayonnaise Pané de blé / Courgettes Bio à la parmesane Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de tomates Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge Paëlla végétarienne Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois vanille	Taboulé Rôti de porc Merlu sauce vierge Purée de carottes Bio Chanteneige Cerises	Verre de sirop de fraise Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail Pépites de colin MSC panés et citron / Frites et mayonnaise Yaourt sucré Notre moelleux pommes tonka 
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
 Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio / Macaronis Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Salade blé au pesto Wok de bœuf Axoa de thon Haricots verts Bio Edam Beignet au chocolat	FERIE Ascension	



**Nos Pâtes sont
95% françaises**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en
région Vaucluse et Rhône-Alpes




Les menus plaisir

**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 02 Juin	Mardi 03 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate <i>Tortellinis sauce tomate</i> Saint Marcellin IGP à la coupe  Flan chocolat	Salade de maïs Colin MSC pané et citron / Courgettes sautées Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	 Rillettes de porc <i>Rillettes de thon</i> Salade de tortis italienne (tomates, mozzarella, basilic) / Yaourt sucré Cerises	 Salade verte Bio et dès d'emmental Chili végétarien aux haricots rouges Riz IGP / Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio <i>Falafels</i> Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  / Mouliné d'épinards Bio Gouda Fruit de saison Bio 	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de thon MSC / Cantafrais Notre gâteau à la fleur d'oranger

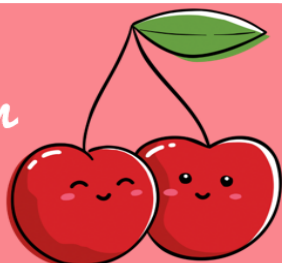


**Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.**



*La cerise,
un fruit de saison*

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de betteraves Bio Poulet rôti Label Rouge <i>Pané de blé épinards</i> Frites Emmental Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC / Crème anglaise Madeleine	Salade de tomates Bio et billes de mozzarella Lasagnes de bœuf <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan caramel	Pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée / Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
 La semaine sans sucre raffiné 			
Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio / Courgettes sautées Bio Carré président Purée de fruits Bio	Salade verte Bio et dès de mimolette Jambon blanc Label Rouge <i>Thon mayonnaise</i> Salade de coquillettes semi complètes Bio aux crudités Ramequin de fromage blanc nature et miel	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf <i>Tajine de colin</i> Semoule Edam Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre au pesto rouge Beignets de calamar et citron / Purée de carottes Bio Petit suisse nature Notre fondant chocolat noisettes IG Bas
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Salade verte Bio Steak haché et Ketchup <i>Pané fromager et ketchup</i> Tortis Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat	Tapenade sur toast Saucisse de Francfort <i>Hoki sauce safranée</i> Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Taboulé Colin MSC sauce vierge <i>Emincé de végétale sauce provençale</i> Haricots verts Bio Emmental à la coupe Melon Bio	Tomates cerises Bagnat à l'œuf / Chips Yaourt à boire à la vanille

La semaine sans sucre raffiné

DU 23 AU 27 JUIN

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



C'est les vacances !

Bel été à tous

