







Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise Bûche de chèvre Bio à la coupe   Purée de pommes	Carottes râpées Bio Galopin de veau au jus Frites Glace	Salade de coquillettes au pesto rouge Bâtonnets de mozzarella panés Epinards Bio béchamel  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa Thon MSC mayonnaise Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio Fruit de saison Bio  	 Pané de blé Haricots verts Comté AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry rouge de bœuf Boulgour Liégeois chocolat	FERIE ASCENSION	



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

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 pépinettes	Salade verte Bio		Concombres Bio au fromage blanc et toast	Végé
Beignets de calamar et citron	Tajine de bœuf Bio	Colin MSC meunière et citron	Saucisse de Toulouse	Crêpe au fromage
Gratin de courgettes Bio	Semoule	Petits pois Bio	<i>Bâtonnets de mozzarella</i>	Carottes sautées Bio
Fruit de saison	Fromage blanc nature et confiture de fraises	Coulommiers Bio à la coupe	Purée de pommes de terre	Saint môret Bio
		Fruit de saison Bio	Notre gâteau Mystère et coulis de caramel	Cerises
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE	Taboulé		Salade de lentilles	Merlu MSC sauce citron
Lundi	Notre omelette au four à l'emmental Bio	Pain de viande de bœuf	Nuggets de poulet Bio	Riz IGP
de Pentecôte	Courgettes Bio à la parmesane	Frites	Galettes de légumes	Pont l'évêque AOP à la coupe
	Végé	Saint Marcellin IGP à la coupe	Fruit de saison Bio	Glace
	Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio		

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 **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

Végé **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.