



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Steak hache sauce tomate origan Bolognaise de thon Coquillettes Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de lentilles Notre tortilla de pommes de terre Bio  / Mouliné d'épinards Bio Flan chocolat	FERIE Victoire 1945	Merlu MSC sauce basilic / Riz IGP Camembert à la coupe Purée de fruits 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 Flan caramel	Salade verte Bio Ragoût de bœuf Ragoût de lentilles Boulgour Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Jambon blanc Label Rouge Hoki à l'huile d'olive Purée de pommes de terre Vache picon Fraises	 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
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Végé Pané de blé / Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge</p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Purée de fruits Bio</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>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>Fish'n chips / Frites et mayonnaise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p>Végé Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</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>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**