







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 Bio sauce tomate origan</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Vercorais Bio à la coupe </p> <p>Flan chocolat Bio</p>	<p>Salade de pois chiches Bio</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 Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio et sucre </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>Colin MSC meunière et citron</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de bœuf Bio</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Bulgour Bio</p> <p>Bournette Bio à la coupe </p> <p>Yaourt brassé Bio et confiture (en pot) </p>	<p>Salade de pépinettes Bio</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 Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises et chantilly</p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p> /</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</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>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce tomate</p> <p>Végé /</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP Bio à la dinde Bio</p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Pain aux céréales</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Végé Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis farcies Bio au fromage sauce tomate Bio</p> <p>/</p> <p>Saint morêt</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé 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>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 brassé Bio et sucre</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>Tomme blanche Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade blé Bio 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) et dès d'emmental</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio sur lit d'abricots</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**

