

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>Galopin de veau sauce tomate origan Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Végé Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio - Purée de pommes de terre Bio</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Merlu sauce colombo</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</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>Purée de fruits Bio</p>	<p>local REPAS TERROIR</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Pennes Bio Local</p> <p>Yaourt aromatisé pêche de la ferme du Buissonet</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio - Polenta à l'emmental Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Hoki sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Fraises</p>	<p>Végé Curry de pois chiches Bio</p> <p>/</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> Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane - Polenta Bio crémeuse</p> <p> Fruit de saison Bio</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>Purée de fruits Bio</p>	<p> Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis farçies Bio au fromage sauce tomate Bio</p> <p>/</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Merlu sauce citron</p> <p>Purée de carottes Bio - Flageolets Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</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>Notre moelleux pommes tonka</p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p> Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>/</p> <p>Macaronis Bio</p> <p> Bûche de chèvre 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 - Riz IGP Bio</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</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



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.