






Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre <b>Thon MSC et maïs en mayonnaise</b> / Purée de fruits	 <b>REPAS TERROIR</b> <b>Potée de bœuf Bio</b> Colin MSC sauce vierge Petit épeautre de Sault Yaourt sucré de la Ferme du Buissonnet  <b>Fruit de saison Bio</b>	 Bâtonnets de mozzarella panés / <b>Epinards Bio béchamel à l'emmental - Boulgour Bio</b> Bûche du Pilat à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge</b> Paëlla au riz IGP de légumes Chantilly Fraises	<b>FERIE</b> Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa Thon MSC mayonnaise <b>Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio</b> /  <b>Fruit de saison Bio</b>	 Pané de blé / Haricots verts - <b>Pommes de terre Bio</b> Camembert à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> Curry rouge de bœuf Curry rouge de lentilles <b>Boulgour Bio</b> Flan chocolat	<b>FERIE</b> 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
<p>Salade de blé Bio aux crudités</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Gratin de courgettes Bio - Pommes de terre Bio vapeur</p> <p>Salade de fruits Bio</p>	<p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p>/</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature Bio et confiture de fraises</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Jardinière de légumes et pommes de terre Bio - Pommes Bio vapeur</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc et toast</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Frites</p> <p>Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)</p> <p>et coulis de caramel</p>	<p>Salade de coquillettes Bio à la tapenade</p> <p>Notre tortilla Bio</p> <p>/</p> <p>Carottes sautées Bio - Boulgour Bio</p> <p>Fraises</p>
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p><b>FERIE</b></p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane -</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Tomme des chalets Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Pain de viande de bœuf</p> <p>Hoki MSC sauce crème d'aneth</p> <p>Pommes de terre Bio vapeur</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Galettes de légumes - Polenta à l'emmental Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>/</p> <p>Coquillettes et râpé Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>



**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