



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Salade verte Bio et dés de mimolette <i>Galopin de veau sauce tomate origan</i> Emincé végétal sauce tomate origan Coquillettes Flan chocolat	 Salade de lentilles Notre tortilla de pommes de terre Mouliné d'épinards Bio  Pavé de Lozère à la coupe  Fruit de saison Bio  	FERIE Victoire 1945	Pizza au fromage Merlu MSC sauce basilic <i>Quenelles natures sauce aurore</i> Riz IGP  Yaourt nature et crème de châtaignes Fruit de saison Bio  
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Notre cake au cantal et aux légumes  Thon mayonnaise <i>Œufs durs mayonnaise</i> Salade de haricots verts et maïs Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio  	 Asperges vinaigrette  Ragoût de bœuf  <i>Ragoût de lentilles</i> Blé Gouda  Ramequin de fromage blanc nature et confiture abricot	Salade de betteraves Bio Jambon blanc Label Rouge <i>Pané de blé épinards</i>  Purée de pommes de terre Bio Bûche du pilat à la coupe Fraises	 Tapenade noire sur toast Pois chiches aux légumes Bio Semoule Bio Camembert 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
Œuf dur mayonnaise Végé Pané de blé Courgettes Bio à la parmesane Chanteneige Fruit de saison Bio	Salade de tomates Paëlla de riz IGP au poulet Label Rouge <i>Paëlla végétarienne</i> Lozère vache à la coupe Flan vanille	Taboulé Rôti de porc <i>Notre frittata aux légumes</i> Purée de carottes Bio Carré de l'Est à la coupe Cerises	Sirop de fraise Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail Pépites de colin MSC panés et citron <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Frites et mayonnaise Yaourt sucré Notre moelleux pommes tonka
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Végé Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Edam Purée de fruits Bio artisanale	Tartinable de brandade sur toast <i>Tartinable de pois chiches sur toast</i> Wok de bœuf <i>Wok de lentilles corail</i> Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert chocolat	FERIE Ascension	

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