



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Galopin de veau sauce tomate origan Bolognaise de thon Coquillettes Flan chocolat	Salade de lentilles Notre tortilla de pommes de terre Bio  / Mouliné d'épinards Bio  Fruit de saison Bio	FERIE Victoire 1945	Pizza au fromage Merlu MSC sauce basilic  Riz IGP Fruit de saison 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  Fruit de saison Bio	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

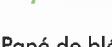
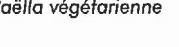
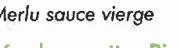
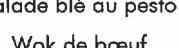
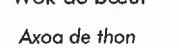
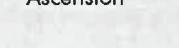


la fraise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
 Cœuf dur Bio mayonnaise  Pané de blé /  Courgettes Bio à la parmesane  Fruit de saison Bio Lundi 26 Mai	 Salade de tomates  Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge  Paëlla végétarienne  Liégeois vanille Mardi 27 Mai	 Rôti de porc  Merlu sauce vierge  Purée de carottes Bio  Chanteneige  Cerises Jeudi 29 Mai	 Verre de sirop de fraise  Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail  Pépites de colin MSC panés et citron  Fish'n'chips /  Frites et mayonnaise  Notre moelleux pommes tonka Vendredi 30 Mai
 Bolognaise de lentilles Bio  /  Macaronis Bio  Bûche mi-chèvre à la coupe  Purée de fruits Bio	 Salade blé au pesto  Wok de bœuf  Axoa de thon  Haricots verts Bio  Beignet au 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