

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p><b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Bolognaise de thon /</p> <p>Coquillettes</p> <p>Glace</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Notre tortilla de pommes de terre Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Sauté de dinde Label Rouge</b></p> <p>Merlu sauce colombo</p> <p><b>Purée de patates douces Bio</b></p> <p>Emmental</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>FERIE</b></p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Merlu MSC sauce basilic</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p><b>Notre cake au cantal et aux légumes</b></p> <p><b>Thon MSC mayonnaise</b></p> <p><small>REFAS FROID</small></p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Ragoût de bœuf</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Bûtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Hoki sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Curry de pois chiches Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Semoule Bio</b></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>Salade de pois chiches</p> <p><b>Hoki MSC sauce crème</b></p> <p>/</p> <p><b>Courgettes Bio à la parmesane</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Salade de tomates</p> <p><b>Paëlla de riz IGP</b></p> <p><b>à la dinde Label Rouge</b></p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Glace</p>	<p> Tortellinis farçies</p> <p>à la ricotta et épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Saint morêt</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Merlu sauce citron</p> <p><b>Purée de carottes Bio</b></p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p><b>Verre de sirop de fraise</b></p> <p><b>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Pépites de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Frites et mayonnaise</b></p> <p><b>Notre moelleux pommes tonka</b></p> 
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p><b>Bolognaise de lentilles Bio</b></p> <p> /</p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Salade blé au pesto</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Axoa de thon</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</b></p> <p><b>Omelette soufflée à l'emmental Bio</b></p> <p>/</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>Ascension</b></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

