Le Menu de la Cantine

Le Péage de Roussillon

TERRES DE CUISINE

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)	Salade de lentilles	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	FERIE	Pizza au fromage
Steak haché sauce tomate origan	Notre tortilla de pommes de terre Bio	Sauté de dinde Label Rouge	Victoire 1945	Merlu MSC sauce basilic
Bolognaise de thon	/	*Merlu sauce vierge*		/
Coquillettes	Mouliné d'épinards Bio	Purée de patates douces Bio		Riz IGP
Bûche du pilat à la coupe	Gouda	Emmental		Yaourt sucré
Flan chocolat	Fruit de saison Bio	Ananas Bio		Fruit de saison Bio

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Notre cake au cantal et aux légumes	Salade verte Bio	Salade de pépinettes	Salade de betteraves Bio	Tapenade noire sur toast
Thon MSC mayonnaise	et dès de mimolette	Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Jambon blanc Label Rouge*	Pois chiches aux légumes Bio
/	Ragoût de bœuf	/	*Hoki à l'huile d'olive*	/
Salade de haricots verts et maïs	*Ragoût de lentilles*	Carottes Bio	Purée de pommes de terre	Semoule Bio
Petit suisse sucré	Boulgour	Bûche mi-chèvre à la coupe	Vache picon	Brie à la coupe
Fruit de saison Bio	Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Flan caramel	Fraises	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

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

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu de la Cantine

Le Péage de Roussillon

TERRES DE CUISINE

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de tomates	Salade verte Bio	Taboulé	Verre de sirop de fraise
Pané de blé	**Paëlla de riz IGP**	Tortellinis farçies	Rôti de porc*	Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail
/	**à la dinde Label Rouge**	à la ricotta et épinards sauce tomate	*Merlu sauce vierge*	Pépites de colin MSC panés et citron
Courgettes Bio à la parmesane	*Paëlla végétarienne*	/	Purée de carottes Bio	/
Carré de l'Est à la coupe	**Saint Marcellin IGP à la coupe**	Saint morêt	Chanteneige	Frites et mayonnaise
Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Purée de fruits Bio	Cerises	Yaourt sucré
				Notre moelleux pommes tonka
Lundi 26 Mai	**Mardi 27 Mai**	**Mercredi 28 Mai**	**Jeudi 29 Mai**	**Vendredi 30 Mai**
Salade verte Bio	Salade blé au pesto	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)	**FERIE**	
Bolognaise de lentilles Bio	Wok de bœuf	et dès d'emmental	**Ascension**	
/	*Axoa de thon*	Boulettes de bœuf		
Macaronis Bio	Haricots verts Bio	*Omelette soufflée à l'emmental*		
Bûche mi-chèvre à la coupe	Edam	Purée de pommes de terre		
Purée de fruits Bio	Beignet au chocolat	Ramequin de fromage blanc nature et sucre		

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

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

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.