





Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise et dès d'emmental / Purée de fruits	Carottes râpées Bio Galopin de veau au jus <i>Colin MSC sauce vierge</i> Galettes de légumes Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	 Salade de coquillettes au pesto rouge Bâtonnets de mozzarella panés / Epinards Bio béchamel Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge <i>Paëlla au riz IGP de légumes</i> Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa * <i>Thon MSC mayonnaise</i> Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio / Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	 Taboulé Pané de blé / Haricots verts Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry rouge de bœuf <i>Curry rouge de lentilles</i> Boulgour Emmental à la coupe Liégeois chocolat	FERIE 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
Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron / Gratin de courgettes Bio Edam Salade de fruits Bio	Salade verte Bio et croûtons Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Salade de blé au pesto Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse * de Toulouse <i>Bâtonnets de mozzarella</i> Purée de pommes de terre Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes) et coulis de caramel	Végé Salade de coquillettes à la tapenade Crêpe au fromage / Carottes sautées Bio Gouda Fraises
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE Lundi de Pentecôte	Végé Taboulé Notre omelette au four à l'emmental Bio / Courgettes Bio à la parmesane Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade betteraves et maïs Bio Pain de viande de bœuf <i>Hoki MSC sauce crème d'aneth</i> Pommes de terre au four Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de lentilles Nuggets de poulet Bio <i>Nuggets de blé</i> Gallettes de légumes Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP Fromage frais demi sel Crème dessert vanille

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**