



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Steak haché Bio sauce tomate origan <i>Bolognaise de thon</i> Coquillettes Bio Flan chocolat Bio	 Salade de lentilles Notre tortilla de pommes de terre Bio / Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	FERIE Victoire 1945	Merlu MSC sauce basilic / Riz IGP Bio Coulommiers Bio à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
 Thon MSC mayonnaise / Salade de haricots verts et maïs Carré fromager Bio à la coupe Flan caramel	Salade verte Bio Ragoût de bœuf Bio <i>Ragoût de lentilles</i> Bouलगूर Bio Ramequin de fromage blanc nature Bio et confiture	Salade de betteraves Bio Jambon blanc Label Rouge <i>Hoki à l'huile d'olive</i> Purée de pommes de terre Bio 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
Œuf dur Bio mayonnaise Quenelles Bio sauce tomate Végé / Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	Salade de tomates Paëlla de riz IGP Bio à la dinde Label Rouge Paëlla végétarienne Liégeois vanille	Rôti de porc Merlu sauce vierge Purée de carottes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fraises	Verre de sirop de fraise Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail Pépites de colin MSC panés et citron / Frites et mayonnaise Notre moelleux pommes tonka
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Bolognaise de lentilles Bio Végé / Macaronis Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Salade blé Bio 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