



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 Bio Flan chocolat	Végé 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 Bio Fruit de saison Bio
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Notre cake au cantal et aux légumes REPAS FROID Thon MSC mayonnaise / Salade de haricots verts et maïs Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Ragoût de bœuf Ragoût de lentilles Boulgour Bio Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Jambon blanc Label Rouge Hoki sauce tomate Purée de pommes de terre Bio Vache picon Fraises	Végé Curry de pois chiches 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
Végé Œuf dur Bio mayonnaise Pané de blé / Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	Salade de tomates Paëlla de riz IGP Bio à la dinde Bio Paëlla végétarienne Liégeois vanille	Rôti de porc Merlu sauce citron Purée de carottes Bio Chanteneige Cerises	Verre de sirop de fraise Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail Pépites de colin MSC panés et citron / Pommes de terre rissolées Bio et mayonnaise Notre moelleux pommes tonka
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Végé Bolognaise de lentilles Bio / Macaronis Bio Bûche mi-chèvre 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