

## Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi os Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
			FERIE	
Potée de bœuf Bio	Notre tortilla de pommes de terre Bio	Sauté de dinde Label Rouge	Victoire 1945	Merlu MSC sauce basilic
Emincé végétal sauce tomate origan	/	Falafels		Curry coco de pois chiches
Coquillettes et râpé	Mouliné d'épinards Bio	Purée de patates douces Bio		Riz IGP
Galettes Saint Michel	Gouda	Emmental		Yaourt sucré
Purée de pommes abricots Bio artisanale	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
Pizza au fromage	Salade verte Bio	Salade de pépinettes		
Thon MSC mayonnaise	Ragoût de bœuf Bio	Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Jambon blanc Bio et cornichon	Pois chiches aux légumes Bio
Œufs durs mayonnaise	Ragoût de lentilles	Quenelles sauce mornay	Pané de blé épinards	/
Salade de haricots verts et maïs	Boulgour	Carottes Bio	Purée de pommes de terre	Semoule Bio
			Vache picon	Sablé des Flandres
			raciio picon	



100% de notre **riz** est de **Camargue** Labélisé IGP





La fraise, un fruit de saison

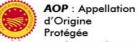
Découvrez les menus Sur l'application Terres de Cuisine



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée







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 mon restaurant scolaire



	lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Vegé	Œuf dur Bio mayonnaise	Salade verte Bio			Verre de sirop de fraise Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail
	Pané de blé	Paëlla de riz IGP	Bolognaise de boeuf	Rôti de porc	Pépites de colin MSC panés et citron
	/	à la dinde Label Rouge	Bolognaise végétale	Falafels <b>Çiş</b> l	Nuggets de blé
Courge	ettes Bio à la parmesane	Paëlla végétarienne	Coquillettes et râpé	Purée de carottes Bio	Frites et mayonnaise
			Saint morêt	Chanteneige	
	Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Purée de fruits Bio	Cerises	Notre moelleux pommes tonka
	Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Végé		Salade blé au pesto	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)	FERIE	
Bolo	gnaise de lentilles Bio	Wok de bœuf Bio	Steak haché	Ascension	
	/	Axoa végétal	Omelette soufflée à l'emmental		
M	acaronis Bio et râpé	Haricots verts Bio	Purée de pommes de terre		
	Madeleine				
Purée	de pommes abricots Bio	Beignet au chocolat	Ramequin de fromage blanc		
	artisanale	beigher as chocolar	nature et sucre		



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







IGP : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée





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.