





Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p>Potée de bœuf Bio</p> <p>Emincé végétal sauce tomate origan</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p> /</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Falafels</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Victoire 1945</p>	<p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Curry coco de pois chiches</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Pizza au fromage</p> <p>Thon MSC mayonnaise</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de bœuf Bio</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Boulgour</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Jambon blanc Bio et cornichon</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Fraises</p>	<p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p> /</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Sablé des Flandres</p> <p>Purée de pommes</p>



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**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● 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
 <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge</p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Bolognaise végétale</p>  <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Saint morêt</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Falafels</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p>Verre de sirop de fraise</p> <p>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Frites et mayonnaise</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p> 
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
 <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>/</p> <p>Macaronis Bio et râpé</p> <p>Madeleine</p> <p>Purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p>Salade blé au pesto</p> <p>Wok de bœuf Bio</p> <p>Axoa végétal</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</p> <p>Steak haché</p> <p>Omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>FERIE</p> <p>Ascension</p>	

 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