



Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
<b>Notre pizza au fromage</b>	<b>Céleri Remoulade Bio</b>	Salade de pommes de terre maïs et mayonnaise	<b>Salade verte Bio</b>	FERIE
	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b>	Salade de pois chiches <b>Végé</b>	Salade de betteraves et maïs	
<b>Merlu MSC sauce vierge</b>	Boulettes de bœuf sauce tomate basilic	Bâtonnets de mozzarella panés	<b>Paëlla au riz IGP Bio</b>	Victoire
Galettes de légumes	Coquillettes et râpé	<b>Poêlée de légumes Bio</b>	<b>de dinde Label Rouge</b>	1945
<b>Purée de patates douces Bio</b>	<b>Haricots verts Bio</b>	Boulgour	<b>Petits pois Bio</b>	
Emmental	Bûche du pilat à la coupe	Yaourt sucré		
Saint Paulin	Carré de l'est à la coupe	Yaourt aromatisé	Chantilly	
<b>Fruits de saison Bio</b>	Flan caramel	Corbeille <b>de fruits Bio</b>	<b>Fraises bio</b>	
	Flan vanille			

**Les allergènes**

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

*la fraise,  
un fruit de saison*

Découvrez les menus  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE




Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
<p>Coppa</p> <p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p>Cappelletis au fromage</p> <p>sauce tomate et râpé</p> <p><b>Courgettes Bio à la parmesane</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p> Corbeille <b>de fruits Bio</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Pané de blé</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Pommes de terre sautées à l'ail &amp; au persil</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Notre moelleux aux fruits</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Curry rouge de bœuf</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Saint Môret</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>FERIE - ASCENSION</p>	

*Les allergènes*




*Des menus végétariens pour diversifier les protéines*

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Tapenade noire</p> <p>Tapenade verte sur toast</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p><b>Petits pois bio</b></p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Edam</p> <p>Tomme noire</p> <p> Corbeille de fruits Bio</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Tajine de bœuf Bio</b></p> <p>Semoule</p> <p><b>Brocolis Bio</b></p> <p>Mimolette</p> <p>Emmental</p> <p><b>Salade de fruits Bio</b></p> <p></p>	<p>Salade de blé au pesto</p> <p>Salade de maïs</p> <p><b>Colin MSC meunière et citron</b></p> <p><b>Gratin de Courgettes Bio</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Saint Nectaire à la coupe</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p><b>Concombres Bio au fromage blanc et toast</b></p> <p></p> <p><b>Chipolatas</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Notre gâteau Mystère</b></p> <p><b>et coulis de caramel</b></p>	<p>Salade de Boulgour</p> <p>Salade de lentilles</p> <p> Falafels</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Coquillettes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>Fraises sucrées Bio</b></p>



Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p style="text-align: center;">FERIE</p> <p style="text-align: center;">Lundi</p> <p style="text-align: center;">de Pentecôte</p>	<b>Salade verte bio</b>	Salade de betteraves	Salade de lentilles et maïs	Taboulé
	Salade de pépinettes	<b>Carottes râpées Bio</b>	Salade de blé haricots blancs tomate	<b>Céleri Bio rémoulade</b>
	Pain de viande de Bœuf	<b>Notre omelette bio</b>	Galopin de veau sauce provençale	<b>Merlu MSC sauce safranée</b>
	<b>Haricots verts bio</b>	Pommes de terre au four	<b>Courgettes Bio à la Parmesane</b>	<b>Riz IGP</b>
	<b>Purée de patates douces Bio</b>	<b>Epinards Bio moulinés</b>	Polenta à l'emmental	<b>Petits pois Bio</b>
	Bûche de chèvre à la coupe	<b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>	Carré de l'Est à la coupe	 Plateau de fromages
	Brie à la coupe	Fromage fouetté	Mimolette	<b>Notre entremet</b>
	 Corbeille de fruits Bio	<b>Purée de fruits Bio</b> au choix	 Corbeille de fruits Bio	

**Les allergènes**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

