

Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise / Saint Nectaire AOP à la coupe Purée de fruits	Carottes râpées Bio Boulettes de bœuf Bio sauce tomate basilic <i>Colin MSC sauce vierge</i> Pommes de terre Bio rissolées Flan caramel Bio	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge <i>Paëlla au riz IGP de légumes</i> Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Thon MSC mayonnaise Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio / Fruit de saison Bio	 Notre tortilla de pommes de terre Bio / Haricots verts Camembert Bio à la coupe Purée de fruits Bio	FERIE ASCENSION	



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).




La fraise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de pépinettes Bio Beignets de calamar et citron / Gratin de courgettes Bio Salade de fruits Bio	Tajine de bœuf Bio <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Bio Comté AOP à la coupe Ramequin de fromage blanc nature Bio et confiture de fraises	 Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse de Toulouse <i>Bâtonnets de mozzarella</i> Purée de pommes de terre Bio Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes) et coulis de caramel	 Salade de coquillettes Bio à la tapenade Crepe au fromage / Carottes sautées Bio Fraises
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE Lundi de Pentecôte	 Taboulé Bio Pané de blé / Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	Salade de lentilles Nuggets de poulet Bio <i>Nuggets de blé</i> Galettes de légumes Fruit de saison Bio	Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Crème dessert vanille Bio



Nos Pâtes sont 95% françaises

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





Le menu plaisir
Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

