





Le Menu de la Cantine



Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise Purée de pommes	Carottes râpées Bio Galopin de veau au jus Galettes de légumes Flan caramel	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio Fruit de saison Bio 	 Taboulé aux lentilles Pané de blé Haricots verts 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





Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de pépinettes Beignets de calamar et citron Gratin de courgettes Bio Salade de fruits Bio	Salade verte Bio Tajine de bœuf Bio Semoule Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse de Toulouse  <i>Purée de pommes de terre</i> Notre gâteau Mystère <i>présence d'amandes</i> et coulis de caramel	Salade de coquillettes à la tapenade Crêpe au fromage  Carottes sautées Bio Fraises
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE Lundi de Pentecôte	Taboulé Notre omelette au four à l'emmental Bio Courgettes Bio à la parmesane  Fruit de saison Bio  	Salade de lentilles Nuggets de poulet Bio Galettes de légumes Fruit de saison Bio  	Salade verte Bio Merlu MSC sauce citron Riz IGP Crème dessert vanille



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

