

Le Menu de la Cantine



Lundi os Mai	Mardi o6 Mai	Jeudi os Mai	Vendredi o9 Mai
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)	Salade de lentilles	FERIE	Pizza au fromage
Steak haché sauce tomate origan	Notre tortilla de pommes de terre Bio	Victoire 1945	Merlu MSC sauce basilic
Bolognaise de thon	/		/
Coquillettes	Mouliné d'épinards Bio		Riz IGP
Bûche du pilat à la coupe	Gouda		Yaourt sucré
Flan chocolat	Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Notre cake au cantal et aux légumes	Salade verte Bio	Salade de betteraves Bio	Tapenade noire sur toast
Thon MSC mayonnaise	et dès de mimolette	Jambon blanc Label Rouge	Pois chiches aux légumes Bio
/	Ragoût de bœuf	Hoki à l'huile d'olive	/
Salade de haricots verts et maïs	Ragoût de lentilles	Purée de pommes de terre	Semoule Bio
Petit suisse sucré	Boulgour	Vache picon	Brie à la coupe
Fruit de saison Bio	Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Fraises	Purée de pommes



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





La fraise, un fruit de saison

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.



Le Menu de la Cantine



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de tomates	Taboulé	Verre de sirop de fraise Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail
Pané de blé	Paëlla de riz IGP	Rôti de porc	Pépites de colin MSC panés et citron
/	à la dinde Label Rouge	Merlu sauce vierge	shi chia
Courgettes Bio à la parmesane	Paëlla végétarienne	Purée de carottes Bio	Frites et mayonnaise
Carré de l'Est à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Chanteneige	Yaourt sucré
Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Cerises	Notre moelleux pommes tonka
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Salade verte Bio	Salade blé au pesto	FERIE	
Bolognaise de lentilles Bio	Wok de bœuf	Ascension	
/	Axoa de thon		
Macaronis Bio	Haricots verts Bio		
Bûche mi-chèvre à la coupe	Edam		
Purée de fruits Bio	Beignet au chocolat		



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



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



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.