




Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre <b>Thon MSC et maïs en mayonnaise</b> / Purée de fruits	<b>Carottes râpées Bio</b> <b>Colin MSC sauce vierge</b> / Galettes de légumes Yaourt sucré	<b>Salade verte Bio</b> <b>Paëlla au riz IGP Bio</b> <b>de dinde Label Rouge</b> <i>Paëlla au riz IGP de légumes</i> Chantilly Fraises	<b>FERIE</b> Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa Thon MSC mayonnaise <b>Tortellinis au fromage Bio</b> <b>sauce tomate et râpé Bio</b> / <b>Fruit de saison Bio</b>	 Pané de blé / Haricots verts Camembert à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>FERIE</b> 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  Beignets de calamar et citron  /  <b>Gratin de courgettes Bio</b>   <b>Salade de fruits Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  Tajine de bœuf  <i>Tajine de pois chiches</i>  Semoule  Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	<b>Concombres Bio au fromage blanc et toast</b>  <b>Saucisse de Toulouse</b> <i>Bâtonnets de mozzarella</i>  <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)</b>  <b>et coulis de caramel</b>	 Tomates vinaigrette  <b>Gratin de ravioles du Dauphiné Label Rouge aux courgettes</b>   /  <b>Pogne de Romans</b>   Fraises
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<b>FERIE</b>  Lundi de Pentecôte	 Taboulé  <b>Notre omelette au four à l'emmental Bio</b>  /  <b>Courgettes Bio à la parmesane</b>   <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de lentilles  <b>Colin MSC sauce provençale</b>  /  Galettes de légumes   Crème dessert vanille	<b>Salade verte Bio</b>  <b>Merlu MSC sauce safranée</b>  /  <b>Coquillettes et râpés Bio</b>   <b>Purée de fruits Bio</b>



**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



 **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**  
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.