



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p>Salade verte Bio et dés de mimolette</p> <p><i>Galopin de veau sauce tomate origan</i></p> <p>Emincé végétal sauce tomate origan</p> <p>Coquillettes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Notre tortilla de pommes de terre</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>local Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>local Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE Victoire 1945</p>	<p>Pizza au fromage Merlu MSC sauce basilic</p> <p><i>Quenelles natures sauce aurore</i></p> <p>Riz IGP</p> <p>local Yaourt nature et crème de châtaignes</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p>Notre cake au cantal et aux légumes</p> <p>REPAS FROID Thon mayonnaise</p> <p><i>Œufs durs mayonnaise</i></p> <p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>local Fruit de saison Bio</p>	<p>Asperges vinaigrette local</p> <p>DEJÉ LOCAL Ragoût de bœuf local</p> <p><i>Ragoût de lentilles</i></p> <p>Blé</p> <p>Gouda</p> <p>local Ramequin de fromage blanc nature et confiture abricot</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p><i>Pané de blé épinards</i></p> <p>local Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fraises</p>	<p>Végé Tapenade noire sur toast</p> <p>Pois chiches aux légumes Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de pommes</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

*La fraise,
un fruit de saison*

**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
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
Végé : Menu Végétarien
local 150 km max d'Alès
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.



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p>Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>local Chanteneige</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Paëlla de riz IGP</p> <p>au poulet Label Rouge</p> <p>local Paëlla végétarienne</p> <p>local Lozère vache à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Notre frittata aux légumes</i></p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Cerises</p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella panés</i></p> <p>Frites et mayonnaise</p> <p>local Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux pommes tonka</p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>Edam</p> <p>local Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>local Tartinable de brandade sur toast</p> <p><i>Tartinable de pois chiches sur toast</i></p> <p>Wok de bœuf</p> <p><i>Wok de lentilles corail</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>FERIE</p> <p>Ascension</p>	

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