



# 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 <b>Thon MSC et maïs en mayonnaise</b> et dés d'emmental <i>Salade de pommes de terre emmental et maïs en mayonnaise</i> Purée de fruits	<b>Carottes râpées Bio</b> Galopin de veau au jus <i>Emincé végétal sauce tomate basilic</i> Galettes de légumes  Pavé de Lozère à la coupe Flan caramel	  Asperges vinaigrette Pané de blé / Haricots verts Camembert <b>Ramequin de purée de fruits Bio artisanale</b> 	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Tartinable de morue sur toast  <i>Tapenade sur toast</i> <b>Tortellinis au fromage Bio</b> <b>sauce tomate et râpé Bio</b> / Yaourt aromatisé <b>Fruit de saison Bio</b>  	 <b>Salade verte bio</b> <b>Paëlla au riz IGP</b>  <b>de poulet Label Rouge</b>  <i>Paëlla de riz IGP aux légumes</i> Chantilly Fraises	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
<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p><b>Gratin de courgettes Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Salade de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et croutons</p> <p>Tajine de bœuf </p> <p><i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture d'abricots </p>	<p><b>Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse de Toulouse</b>  </p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella</i></p> <p><b>Purée de pommes de terre Bio</b> </p> <p><b>Notre gâteau Mystère</b> <i>présence d'amandes</i></p> <p><b>et coulis de caramel</b></p>	<p>Salade de coquillettes à la tapenade</p> <p> Crêpe au fromage</p> <p>/</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fraises</p>
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p><b>FERIE</b></p> <p>Lundi</p> <p>de Pentecôte</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Notre omelette au four à l'emmental</b></p> <p>/</p> <p><b>Courgettes Bio à la parmesane</b> </p> <p>Lozère vache à la coupe </p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p>Salade de lentilles</p> <p><b>Nuggets de poulet Bio</b></p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Gouda</p> <p><b>Ramequin de purée de fruits Bio artisanale</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p><i>Chili de haricots rouge</i></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et crème de châtaignes </p>



**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**.  **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.