




Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p><b>Thon MSC et maïs en mayonnaise</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p><i>Colin MSC sauce vierge</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Paëlla au riz IGP Bio</b></p> <p><b>de dinde Label Rouge</b></p> <p><i>Paëlla au riz IGP de légumes</i></p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fraises</p>	<p><b>FERIE</b></p> <p>Victoire</p> <p>1945</p>
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
<p>Coppa</p> <p><i>Thon MSC mayonnaise</i></p> <p><b>Tortellinis au fromage Bio</b></p> <p><b>sauce tomate et râpé Bio</b></p> <p>/</p> <p>Petit suisse nature</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p> Taboulé</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>FERIE</b></p> <p>ASCENSION</p>	



**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

Saint-Hilaire  
du Rosier



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>  Edam  <b>Salade de fruits Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  et croûtons  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</b> <i>(Présence d'amandes)</i>  <b>et coulis de caramel</b>	 Tomates vinaigrette  Crêpe au fromage  / <b>Carottes sautées Bio</b>  Coulommiers à la coupe  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>  Bûche mi-chèvre à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de lentilles  <b>Nuggets de poulet Bio</b>  <i>Nuggets de blé</i>  Galettes de légumes  <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  <b>Merlu MSC sauce safranée</b>  / <b>RIZ IGP</b>  Fromage frais demi sel  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

