



Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise Ossau iraty AOP à la coupe Purée de pommes	Carottes râpées Bio Steak hache Bio au jus Pommes de terre rissolées Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe Flan caramel Bio	Salade de coquillettes au pesto rouge Bâtonnets de mozzarella panés Epinards Bio béchamel Yaourt sucré Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge Chantilly Fraises	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Falafels Bio Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio Petit suisse sucré Bio Fruit de saison Bio	Taboulé de lentilles Jambon blanc Label Rouge Haricots verts Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry rouge de bœuf Boulgour Emmental à la coupe Liégeois chocolat	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

Roquevaire




Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe  </p> <p>Salade de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Ortolan Bio à la coupe  </p> <p>Fromage blanc nature Bio et confiture de fraises</p>	<p>Salade de blé au pesto</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc et toast</p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Notre gâteau Mystère <i>présence d'amandes</i></p> <p>et coulis de caramel</p>	<p>Salade de coquillettes Bio à la tapenade </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe  </p> <p>Fraises</p>
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p>FERIE</p> <p>Lundi</p> <p>de Pentecôte</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane </p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade betteraves et maïs Bio</p> <p>Pain de viande de bœuf</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Carré de l'Est à la coupe  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe  </p> <p>Crème dessert vanille Bio</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**
 **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.