Le Menu de la Cantine

Belgentier

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)	Salade de lentilles	**FERIE**	**Coleslaw de céleris Bio sauce cokctail**
Galopin de veau sauce tomate origan	**Notre tortilla de pommes de terre Bio**	**Victoire 1945**	**Merlu MSC sauce basilic**
Coquillettes	**Mouliné d'épinards Bio**		**Riz IGP**
Fromage fouetté	Gouda		Yaourt sucré
Flan chocolat	**Fruit de saison Bio**		**Fruit de saison Bio**
Lundi 12 Mai	**Mardi 13 Mai**	**Jeudi 15 Mai**	**Vendredi 16 Mai**
Notre cake au cantal et aux légumes	**Salade verte Bio**	**Macédoine Bio mayonnaise**	Tapenade noire sur toast
Thon MSC mayonnaise	Ragoût de bœuf	**Jambon blanc Label Rouge**	**Pois chiches aux légumes Bio**
Salade de haricots verts et maïs	Boulgour	Purée de pommes de terre	**Semoule Bio**
Petit suisse sucré	Mimolette	Vache picon	Brie
Fruit de saison Bio	Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Fraises	Purée de pommes

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

Menu végétarien

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

Le Menu de la Cantine

Belgentier

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de tomates	Taboulé	Verre de sirop de fraise
Pané de blé	**Paëlla de riz IGP**	Rôti de porc	Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail
Courgettes Bio à la parmesane	à la dinde Label Rouge	Purée de carottes Bio	Pépites de colin MSC panés et citron
Tomme noire	Emmental	Chanteneige	Frites et mayonnaise
Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Cerises	Yaourt sucré
			Notre moelleux pommes tonka
Lundi 26 Mai	**Mardi 27 Mai**	**Jeudi 29 Mai**	**Vendredi 30 Mai**
Salade verte Bio	Salade blé au pesto	**FERIE**	
Bolognaise de lentilles Bio	Wok de bœuf	**Ascension**	
Macaronis Bio	Haricots verts Bio		
Saint Môret	Edam		
Purée de fruits Bio	Beignet au chocolat		

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Les menus plaisir Fish'n chips

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

Menu végétarien

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