



# Le Menu de la Cantine

Ville de  
Bonnieux



Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<p><b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Galopin de veau sauce tomate origan</p> <p>Coquillettes</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p><b>Notre entremet</b></p>	<p><b>Notre pizza au fromage</b></p> <p><b>Notre omelette Bio</b></p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>Victoire 1945</b></p>	<p><b>Terrine de légumes Bio</b></p> <p><b>Moqueca de colin MSC</b> (sauce coco légèrement épicée)</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<p><b>Notre cake au Cantal et aux légumes</b></p> <p><b>Colin MSC meunière et citron</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Boulgour</p> <p>Mimolette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fraises</p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p><b>Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</b></p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Notre purée de fruits Bio</b></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



**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.



# Le Menu de la Cantine

Ville de  
Bonnieux



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
<p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Végé</b> Nuggets de blé</p> <p><b>Courgettes Bio à la parmesane</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Tzatziki de concombres Bio et toast</b></p> <p><b>Paëlla de riz IGP à la dinde Label Rouge</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Fromage local</p> <p>Cerises</p>	<p><b>Verre de sirop de fraise</b></p> <p><b>Coleslaw de courgettes Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Pépites de colin MSC panées et citron</b></p> <p><b>Frites et mayonnaise</b></p> <p><b>Yaourt sucré</b></p> <p><b>Notre moelleux pommes tonka</b></p>
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Bolognaise de lentilles Bio</b></p> <p><b>Végé</b> <b>Macaronis Bio</b></p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Salade de haricots verts Bio</b></p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p><b>Notre cake cacao</b></p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>Ascension</b></p>	<p>Salade de maïs</p> <p><b>Hoki MSC sauce aneth</b></p> <p><b>Purée de panais Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>



## 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**



**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.