





Le Menu de la Cantine

Ville de
Oraison



Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Pizza au fromage		 Salade de tortis au pesto	Salade de betteraves Bio et maïs Bio	FERIE Victoire 1945
Salade de pommes de terre	Colin MSC sauce vierge	Bâtonnets de mozzarella panés	Paëlla au riz IGP Bio	
Thon MSC et maïs en mayonnaise	/	/	de dinde Label Rouge	
/	Purée de patates douces Bio	Epinards Bio béchamel à l'emmental	Paëlla au riz IGP de légumes	
Purée de fruits	Bûche du pilat à la coupe	Fruit de saison Bio	Chantilly	
	Glace		Fraises	
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Coppa Thon MSC mayonnaise	 Pané de blé	Curry rouge de bœuf	FERIE ASCENSION	
Tortellinis au fromage Bio	/	Curry rouge de lentilles		
sauce tomate et râpé Bio	Haricots verts	Bouलगour		
/	Camembert à la coupe	Emmental à la coupe		
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Flan chocolat		

 **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



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

○ 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
Oraison



Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de blé aux crudités Merlu MSC sauce tomate basilic / Gratin de courgettes Bio Salade de fruits Bio	Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Mimolette Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Jardinière de légumes et pommes de terre Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc et toast Saucisse de Toulouse <i>Bâtonnets de mozzarella</i> Purée de pommes de terre Notre gâteau Mystère <i>(Présence d'amandes)</i> et coulis de caramel	V_{égé} Salade de coquillettes à la tapenade Crêpe au fromage / Carottes sautées Bio Fraises
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
FERIE Lundi de Pentecôte	V_{égé} Taboulé Notre omelette au four à l'emmental Bio / Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	Pain de viande de bœuf <i>Hoki MSC sauce crème d'aneth</i> Pommes de terre au four Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de lentilles Sauté de porc sauce provençale <i>Nuggets de blé</i> Gallettes de légumes Fruit de saison Bio	Merlu MSC sauce safranée / Coquillettes et râpé Tartare nature Glace

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

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