

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Merlu sauce colombo</p>  <p>Riz aux oignons</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pennes au pesto</p> <p>Brie</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Taboulé</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau aux poires Maison</p>
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
<p>Salade de maïs</p>  <p>Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco</p> <p>et ses carottes</p> <p>Bleu</p> <p>Ananas</p> 	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Cake au fromage Maison</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Parmentier de</p> <p>brandade</p> <p>Camembert</p> <p>Flan caramel</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

 **Nos Viandes** sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 **Nos charcuteries** sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

 **100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Cake Maison

AUX POIRES
Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
 <p>Salade de farfalles à la tapenade </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Cabrette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p> <p> Cantal</p> <p>Compote</p>	 <p>Houmous de betteraves et pois chiches</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Babybel</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Colin sauce à l'ail</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Crème dessert pralinée</p>
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
<p>Coleslaw de céleri sauce cocktail</p> <p> Paëlla</p> <p>de poulet</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>ASCENSION</p>	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Jeudi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
<p>Tomates</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Pizza</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Tartare</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Concombres </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Hermione la licorne

MENU ROUGE
Découvrez le menu sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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