

Lundi 3 Mai		Mardi 4 Mai		Jeudi 6 Mai		Vendredi 7 Mai	
Concombres vinaigrette	V Taboulé	Salade de tomates et dés d'emmental	Cake à l'emmental Maison				
Saucisse de strasbourg	Falafels de pois chiches et ketchup	Rôti de veau	Bâtonnets de colin et citron				
Purée de pommes de terre	Haricots verts	Tortis	Ratatouille				
Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt sucré	Flan caramel	Fromage fouetté				
Compote	Fruit de saison		Fruit de saison				
Lundi 10 mai		Mardi 11 mai		Jeudi 13 mai		Vendredi 14 mai	
Salade niçoise	Salade verte	Ascencion					
Poulet rôti	Emincé de bœuf à l'indienne						
Petits pois à la menthe	Semoule						
Camembert à la coupe	Crème anglaise						
Fruit de saison	Madeleine						

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 à 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).

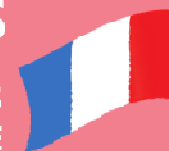


Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

C'est la saison !

DES FRAISES

PRODUITES
EN FRANCE



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 17 Mai	Mardi 18 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
<p>Rosette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo</p> <p>Macaronnis</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Duo de carottes et riz</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan vanille</p>	<p>NOS SUPER HEROS</p> <p>Concombres dès de brebis avec vinaigrette au citron </p> <p>Tajine de pois chiches et courgettes et sa semoule</p> <p>Gâteau chocolat - patates douces Maison</p>	<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p> Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fraises</p>
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
<p>Pentecôte</p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Raviolis à l'emmental sauce tomate</p> <p>Cotentin</p> <p>Compote</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Saint Marcellin du Vercors à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
<p>Carottes râpées</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (seau)</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Nuggets de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Roti de bœuf (froid)</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade composée (salade verte et tomate)</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Riz</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau à la noix de coco 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 à 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.

Gâteau Maison

PATATE DOUCE CHOCOLAT

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.