

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Salade de lentilles Sauté de porc aux olives <b>Haricots verts</b> Cotentin <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> Merlu sauce colombo  <b>Riz aux oignons</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Compote</b>	<b>Salade verte</b> Rôti de bœuf Pennes au pesto Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat	 Taboulé <b>Omelette</b> <b>Ratatouille</b> Petit suisse sucré <b>Gâteau aux poires Maison</b>
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
Salade de maïs   <b>Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes</b>  <b>Fourme d'Ambert à la coupe</b> <b>Compote</b>	<b>Concombres vinaigrette</b> et dès de brebis Couscous de boulettes de bœuf <b>et ses légumes</b> Ramequin de fromage blanc et sucre	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Nuggets de poulet</b> <b>Courgettes provençale</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Parmentier de brandade Camembert à la coupe Flan caramel

## 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 farfallas à la tapenade </p> <p><b>Cœufs durs mayonnaise</b></p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p>  <p><b>Cantal à la coupe</b></p> <p><b>Compote</b></p>	 <p><b>Houmous de betteraves et pois chiches</b></p> <p><b>Coquillettes à la bolognaise</b></p> <p><b>Babybel</b></p> <p><b>Fraises</b></p>	<p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Colin sauce à l'ail</p> <p><b>Courgettes au fromage frais</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Crème dessert pralinée</p>
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Vendredi 27 Mai	Vendredi 27 Mai
<p><b>Coleslaw de céleri sauce cocktail</b></p>  <p><b>Paëlla de poulet</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Jeudi 02 Juin	Vendredi 3 Juin
<p>Betteraves - Maïs</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p><b>Carottes à l'échalote</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	 <p>Tomates - mozzarella</p> <p><b>Raviolis à l'aubergines</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	 <p><b>Concombres</b></p> <p><b>Jambon blanc</b></p> <p>Taboulé</p>  <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Flan vanille</p>	 <p><b>Salade verte</b></p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p><b>Petits pois au jus</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Gâteau au cacao Maison</b></p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

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

 Nos **charcuter**ies 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.