

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Mercredi 5 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
<p><b>Concombres vinaigrette</b></p> <p>Saucisse de strasbourg</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>V</b> Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches et ketchup</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Emincé de dinde à la parisienne</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards</b> et croutons</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Donut's</p>	<p><b>Salade de tomates</b> et dés d'emmental</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Tortis</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Cake à l'emmental Maison</b></p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Mercredi 12 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
<p>Salade niçoise</p> <p><b>R</b> <b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Petits pois à la menthe</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>V</b> Salade de penne et lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Duo de carottes et courgettes</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Ascencion</b></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.

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	Mercredi 19 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
<p>Rosette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce pizzaiolo</p> <p>Macaronnis</p> <p> <b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p><b>Duo carottes</b> et pommes de terre</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan vanille</p>	<p><b>Salade de tomates</b> -surimi</p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Blé-ratatouille</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>NOS SUPER HEROS</b> </p> <p><b>Concombres</b> dès de brebis avec vinaigrette au citron </p> <p>Tajine de pois chiches et courgettes et sa semoule</p> <p><b>Gâteau chocolat - patates douces Maison</b></p>	<p>Merlu sauce safranée</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fraises</b></p>
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Mercredi 26 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
<p><b>Pentecôte</b></p>	<p></p> <p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p><b>Raviolis à l'emmental</b></p> <p><b>sauce tomate</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Pizza</p> <p> <b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Brocolis à l'huile d'olive</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>Saint Marcellin du Vercors à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p><b>Courgettes au fromage frais</b></p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Mercredi 2 Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p> <b>Jambon blanc</b></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> <b>Rôti de dinde</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Betteraves</b></p> <p>Filet de colin sauce paprika</p> <p>Bouलगour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Marbré à la coupe</p>	<p>Taboulé</p> <p>Roti de bœuf (froid)</p> <p><b>Courgettes à la provençale</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p></p> <p><b>Salade composée (salade verte et tomates)</b></p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Gâteau à la noix de coco Maison</b></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.

## 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.