

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Mercredi 4 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
<p>Pizza</p> <p>Sauté de porc aux olives SV : Falafels</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Morêt</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Merlu sauce colombo</p> <p> Riz aux oignons</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves</p> <p>Paupiette de veau SV : quenelles sauce tomate</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Edam</p> <p> Ananas</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf SV : Quenelle sauce tomate</p> <p>Pennes au pesto</p> <p> Coulommiers à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Taboulé</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Gâteau aux poires Maison</p>
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Mercredi 11 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
<p>Salade de maïs </p> <p>Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco</p> <p><i>la recette gagnante</i></p> <p>et ses carottes</p> <p>Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p> Ananas</p>	<p>Concombres vinaigrette et dès de brebis</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf SV : Couscous de hoki</p> <p>et ses légumes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf basquaise SV : merlu sauce basquaise</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake au fromage Maison</p> <p> Poulet rôti SV : Nuggets de blé</p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Yaourt nature</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p>Camembert à la coupe</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



Aide UE à destination des écoles

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	Mercredi 18 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>Bûche de chèvre à la coupe</p> Fruit de saison	<p>Rillettes de porc SV : sardines à l'huile</p> <p>Emincé de veau parisien SV : Merlu sauce basilic</p> <p>Pommes noisette</p> Cantal à la coupe Compote	<p>Salade verte</p> Rôti de dinde SV : pané fromager <p>Purée de légumes</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Beignet au chocolat</p>	Houmous de betteraves et pois chiches Coquillettes à la bolognaise SV : Bolognaise de lentilles <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	Mercredi 25 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
<p>Coleslaw de céleri sauce cocktail</p> Paëlla de poulet SV : Hoki sauce safranée <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort SV : Quenelle sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> Fruit de saison	<p>Tomates</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Macaronis</p> <p>Vache picon</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>ASCENSION</p>	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Mercredi 1er Juin	Jeudi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
<p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain SV : Chili de haricots rouges</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> Fruit de saison	Tomates - mozzarella <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Falafels</p> <p>Merguez SV : omelette</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas</p>	Concombres	<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>
<p>Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).</p> <p>Nos charcuteries sont 100% françaises.</p> <p>Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).</p> <p>100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.</p>	<p>Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.</p> <p>Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.</p> <p>Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.</p> <p>Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).</p> <p>Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.</p>	<p>Hermione la licorne</p> <p>MENU ROUGE</p> <p>Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE</p>		



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

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.