








Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Pizza Sauté de porc aux olives Haricots verts Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Merlu sauce colombo  Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Compote	Salade verte Rôti de bœuf Pennes au pesto Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat	 Taboulé Omelette Ratatouille Petit suisse sucré Gâteau aux poires Maison
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
Salade de maïs  Mitonnée de lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes  Fourme d'Ambert à la coupe Ananas	Concombres vinaigrette et dès de brebis Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Ramequin de fromage blanc et sucre	Cake au fromage Maison Nuggets de poulet Courgettes provençale Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte 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 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> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p>  <p>Cantal à la coupe</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 de poulet</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>ASCENSION</p>	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Mercredi 1er Juin	Jeudi 2 Juin
<p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Tomates - mozzarella</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	 <p>Concombres</p>  <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p>  <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet meunière 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.