

| Lundi 2 Mai | Mardi 3 Mai | Mercredi 4 Mai | Jeudi 5 Mai | Vendredi 6 Mai |
|---|--|---|--|---|
| <p>Pizza</p> <p>Sauté de porc aux olives</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</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p> | <p>Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf</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 sucré</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>et ses carottes</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Compote</p> | <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf basquaise</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Cake au fromage Maison</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes provençale</p> <p>Yaourt sucré</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

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>V Salade de penne 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>Salade verte</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet au chocolat</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 | Mercredi 25 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>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</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>V Tomates - mozzarella</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Falafels</p> <p>Merguez</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Ananas</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>Batonnet de colin 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.