

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Mercredi 5 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
Saucisse de Strasbourg Purée de pommes de terre Courgettes persillées Cabrette Compote	V Falafels de pois chiches et ketchup Haricots verts Polenta Yaourt sucré Fruit de saison	Emincé de dinde à la parisienne Galettes de légumes Mouliné d'épinards Rondelé Donut's	Rôti de veau Tortis Brocolis à la crème Bleu Flan caramel	Bâtonnets de colin et citron Ratatouille Pommes vapeur Fromage fouetté Fruit de saison
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Mercredi 12 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
Poulet rôti Frites Petits pois à la menthe Camembert Fruit de saison	Emincé de bœuf à l'indienne Semoule Piperade de légumes Crème anglaise Madeleine	V Nuggets de blé Duo de carottes et courgettes Polenta Vache picon Fruit de saison	Ascension	

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 à 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
Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo Macaronis Brocolis à l'huile d'olive Mimolette Fruit de saison	Emincé de porc mexicaine Duo carottes et riz Petit moulé nature Glace	Omelette Blé-ratatouille Brie Compote	NOS SUPER HEROS Concombres dés de brebis avec vinaigrette au citron Tajine de pois chiches et courgettes et sa semoule Brocolis mornay Gâteau chocolat - patates douces Maison	V Merlu sauce safranée Riz Moulinés d'épinards Petit suisse sucré Fraises
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Mercredi 26 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
Pentecôte	V Raviolis à l'emmental sauce tomate Carottes Vichy Edam Compote	Pilons de poulet Poêlée printanière Yaourt sucré Fruit de saison	Emincé de bœuf basquaise Frites Choux fleurs à l'huile d'olive Camembert Fruit de saison	Poisson pané et citron Courgettes au fromage frais Purée de patates douces Gouda Mousse au chocolat
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Mercredi 2 Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
Jambon blanc Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella) Concombres Fromage blanc aromatisé	Cordon bleu Haricots verts Gnocchis Croix de Malte Fruit de saison	Filet de colin sauce paprika Boulgour Aubergines à la parmesane Chanteneige Marbré à la coupe	Roti de bœuf Courgettes à la provençale Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saison	V Dahl de lentilles Riz Carottes persillées Crème anglaise Gâteau à la noix de coco Maison

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 à 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.