

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Mercredi 5 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
Concombres vinaigrette Saucisse de Strasbourg Frites Compote	<b>Taboulé</b> <b>Omelette</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Emincé de dinde à la parisienne</b> Galettes de légumes <b>Chaurce à la coupe</b> Donut's	Salade de tomates et dés d'emmental Rôti de veau Tortis Flan caramel	<b>Cake à l'emmental Maison</b> Bâtonnets de colin et citron Ratatouille Fruit de saison
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Mercredi 12 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
<b>Poulet rôti</b> Petits pois à la menthe <b>Camembert à la coupe</b> Fruit de saison	<b>Salade verte</b> <b>Emincé de bœuf à l'indienne</b> <b>Semoule</b> <b>Crème dessert vanille</b>	Salade de penne et lentilles aux légumes Nuggets de blé Duo de carottes et courgettes Fruit de saison	<b>Ascension</b>	

### 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><b>Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo</b></p> <p>Macaronis</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de porc mexicaine</p> <p> Duo carottes et riz</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de tomates -surimi</p> <p>Omelette</p> <p>Blé-ratatouille</p> <p>Compote</p>	<p><b>NOS SUPER HEROS</b></p> <p>Concombres dés 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> Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fraises</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>Raviolis à l'emmental</b></p> <p>sauce tomate</p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b></p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p> Pilons de poulet</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Poisson frais sauce citron (selon arrivage)</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Mercredi 2 Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
<p>Carottes râpées</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (seau)</p>	<p><b>Salade de pommes de terre parisienne</b></p> <p><b>Nuggets de poulet</b></p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin sauce paprika</p> <p>Boulgour</p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b></p> <p>Marbré à la coupe</p>	<p>Taboulé</p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Salade composée (salade et tomates)</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Riz</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.