

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cabrette</p> <p>Compote</p>	<p><b>V</b> Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches et ketchup</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates et dés d'emmental</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Tortis</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Cake à l'emmental Maison</b></p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
<p>Salade niçoise</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois à la menthe</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Ascension</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.

*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	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
<p>Radis-beurre</p> <p>Boulettes de bœuf sauce pizzaiolo</p> <p>Macaronis</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de porc mexicaine</p> <p>Duo carottes et riz</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan vanille</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>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fraises</p>
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
<p><b>Pentecôte</b></p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p><b>Raviolis à l'emmental</b></p> <p><b>sauce tomate</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Compote</p>	<p>Mais-thon</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 31 Mai	Mardi 1er 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 (seu)</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Croix de Malte</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade composée (salade et tomates)</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Crème anglaise</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 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.