



Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
<p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>- Purée de pommes de terre</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Merlu sauce curcuma</p> <p> Riz aux oignons</p> <p>- Courgettes persillées</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pennes au pesto</p> <p>- Brocolis à la crème</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>- Gnocchis</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p> Gâteau aux poires Maison</p>
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
<p> Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco</p> <p> et ses carottes</p> <p>Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p> Ananas</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Cake au fromage Maison</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes provençale - Patates douces</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Parmentier de brandade</p> <p> Fruit de saison</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



Aide UE

à destination des écoles

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>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>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p> <p>- aubergines à la parmesane</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Coquillettes</p> <p>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>- Gnocchis</p> <p>Crème dessert pralinée</p>
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
<p>Paëlla</p> <p>de poulet</p> <p>Chaurice à la coupe</p> <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ratatouille</p> <p>- Polenta</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>ASCENSION</p>	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Jeudi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
<p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Carottes à l'échalottes</p> <p>- Riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates</p> <p>Raviolis</p> <p>à l'aubergines</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p>- concombres vinaigrette</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Filet meunière et citron</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>- blé</p> <p>Emmental à la coupe</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



Aide UE à destination des écoles

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.