

| Lundi 2 Mai  | Mardi 3 Mai   | Jeudi 5 Mai   | Vendredi 6 Mai  |
|--|---|---|---|
| Pizza<br>Sauté de porc aux olives<br><b>Haricots verts</b><br>Fruit de saison  | Merlu sauce colombo<br> <b>Riz aux oignons</b><br>Bûche de chèvre à la coupe<br><b>Compote</b> | <b>Salade verte</b><br>Rôti de bœuf<br>Pennes au pesto<br>Mousse au chocolat                              |  <b>Omelette</b><br><b>Ratatouille</b><br> <b>Pont l'évêque à la coupe</b><br><b>Gâteau aux poires Maison</b> |
| Lundi 9 Mai  | Mardi 10 Mai  | Jeudi 12 Mai  | Vendredi 13 Mai   |
|  <b>Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes</b><br> <b>Fourme d'Ambert à la coupe</b><br><b>Ananas</b> | <b>Concombres vinaigrette</b><br>Couscous de boulettes de bœuf<br><b>et ses légumes</b><br>Ramequin de fromage blanc et sucre   | <b>Cake au fromage Maison</b><br><b>Nuggets de poulet</b><br><b>Courgettes provençale</b><br>Yaourt sucré | Parmentier de brandade<br>Camembert à la coupe<br><b>Fruit de saison</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.

*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  | Jeudi 19 Mai   | Vendredi 20 Mai   |
|---|---|--|---|
| <p><b>V</b> </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>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Compote</p> | <p></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>Crème dessert pralinée</p>   |
| Lundi 23 Mai  | Mardi 24 Mai  | Jeudi 26 Mai   | Vendredi 27 Mai   |
| <p> Paëlla de poulet</p> <p> Chaource à la coupe</p> <p>Navette</p> | <p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ratatouille</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'échalote</p> <p>Fruit de saison</p>   | <p><b>V</b></p> <p>Tomates</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>   | <p> Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Compote</p> | <p></p> <p>Battonnet de colin et citron</p> <p>Petits pois au jus</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 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.

## 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.