

Lundi 02 Mai	Mardi 03 Mai	Mercredi 04 Mai	Jeudi 05 Mai	Vendredi 06 Mai
Radis - beurre <b>Couscous de pois chiches</b> et ses légumes <b>Fromage blanc nature</b> Confiture	<b>Salade de maïs</b> et thon Sauté de porc Flan de courgettes - <b>Gnocchis</b> <b>Bûche de chèvre à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Taboulé</b> Galopin de veau sauce tomate <b>Haricots verts - Polenta</b> <b>Comté</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Rôti de bœuf <b>Pennes</b> <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Glace	<b>Carottes râpées</b> Merlu à l'huile d'olives Galettes de légumes - <b>Gratin de pommes de terre</b> Contentin <b>Gâteau à la pommes bananes Maison</b>
<b>Goûter</b>				
		<i>Pompon au chocolat</i> <i>Purée de fruits</i>		
Lundi 09 Mai	Mardi 10 Mai	Mercredi 11 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
<b>Macédoine de légumes</b> <b>Quenelles sauce nantua</b> <b>Riz aux oignons</b> <b>Vache qui rit</b> <b>Purée de poires</b>	Rillettes de porc <b>Escalope de dinde</b> <b>Petits pois</b> <b>Saint paulin à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Céleris rémoulade</b> Axoa de bœuf <b>Coquillettes</b> <b>Saint Nectaire à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Quiche lorraine Maison</b> Nuggets de blé <b>Carottes sautées - Polenta</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> <b>Parmentier de brandade</b> <b>Camembert à la coupe</b> Glace
<b>Goûter</b>				
		<i>Pain - confiture</i> <i>Purée de fruits</i>		

### 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.

## Cake Maison

**POMME BANANE**  
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	Mercredi 18 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
<b>Salade de pois chiches à l'échalote</b> Bâtonnets de mozzarella panés Haricots verts - Polenta Yaourt nature Fruit de saison	<b>Salade verte</b> Sauté de bœuf sauce basquaise Pommes de terre Fromage de Savoie à la coupe Glace	<b>Salade de concombres et maïs</b> Rôti de porc Courgettes au fromage frais - Purée de patates douces Cantal Beignet au chocolat Goûter Pain - confiture Fruit de saison	Houmous de betteraves Lasagnes à la bolognaise Chantilly Fraises	<b>Cœuf dur</b> Mayonnaise Aioli et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Mercredi 25 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
<b>Salade verte</b> Paëlla au pilon de poulet Petit Livarot à la coupe Flan au caramel	<b>Taboulé</b> Omelette Ratatouille - Gnocchis Saint nectaire à la coupe Fruit de saison	<b>Coleslaw sauce cocktail</b> Couscous aux merguez Semoule Brie à la coupe Glace Goûter Pain - chocolat Fruit de saison	ASCENSION	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Mercredi 01 Juin	Jeudi 02 Juin	Vendredi 03 Juin
<b>Salade de concombres et maïs</b> Jambon blanc Gratin de coquillettes Saint Marcellin à la coupe Glace	Salade de betteraves Emincé de veau à l'indienne Frites Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Jambon de dinde/pain chips Fromage Purée de fruits Fruit de saison	Salade de tomates Cappelletti ricotta épinards Fromage blanc nature Confiture	<b>Salade verte</b> Filet meunière et citron Courgettes sauce provençale - Purée de pommes de terre Crème anglaise Gâteau au cacao Maison
Goûter Gaufre Purée de fruits				

### 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



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.