

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Mercredi 4 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Pizza Sauté de porc aux olives <i>Falafels</i> Haricots verts Saint Mâret Fruit de saison	Carottes râpées Merlu sauce colombo  Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Compote	Betteraves Paupiette de veau <i>Quenelles sauce tomate</i> Galettes de légumes Edam Ananas	Salade verte Rôti de bœuf <i>Filet meunière et citron</i> Pennes au pesto Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat	 Taboulé Omelette Ratatouille Petit suisse sucré Gâteau aux poires Maison
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Mercredi 11 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
Salade de maïs   Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes  Fourme d'Ambert à la coupe Ananas	Concombres vinaigrette Couscous de boulettes de bœuf <i>Couscous de hoki</i> et ses légumes Saint Paulin à la coupe Ramequin de fromage blanc et sucre	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf basquaise <i>Merlu sauce basquaise</i> Pommes vapeur Fromage fouetté Fruit de saison	Cake au fromage Maison Nuggets de poulet <i>Nuggets de blé</i> Courgettes provençale Yaourt sucré Fruit de saison	Salade verte Parmentier de brandade Camembert à la coupe Flan caramel

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



Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Mercredi 18 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
<p>Salade de penne à la tapenade REPAS FROID</p> <p>Cœufs durs mayonnaise V</p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Emincé de veau parisien</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pané fromager</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>menu ROUGE</p> <p>Houmous de betteraves et pois chiches</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Bolognaise de lentilles</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>Petit moulé nature</p> <p>Crème dessert pralinée</p>
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Mercredi 25 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
<p>Coleslaw de céleri sauce cocktail</p> <p>Paëlla</p> <p>Hoki sauce safranée de poulet</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Tomates</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Macaronis</p> <p>Vache picon</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>ASCENSION</p>	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Mercredi 1er Juin	Jeudi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
<p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V</p> <p>Tomates - mozzarella</p> <p>Raviolis à l'aubergines</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot</p>	<p>Falafels</p> <p>Merguez</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Ananas</p>	<p>Concombres</p> <p>Surimi</p> <p>Taboulé</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade verte</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Lentilles équitable</p> <p>Gouda</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

Repas de substitution

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.