

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Mercredi 5 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
Concombres vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées	Salade de tomates et dés d'emmental	Cake à l'emmental Maison
Saucisse de Strasbourg (sans viande : merlu sauce maître d'hôtel)	Falafels de pois chiches et ketchup	Emincé de dinde à la parisienne (sans viande : hoki sauce tomate)	Rôti de veau (sans viande : galette de soja)	Bâtonnets de colin et citron
Purée de pommes de terre	Haricots verts	Galettes de légumes	Tortis	Ratatouille
Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt aromatisé	Coulommiers à la coupe		Saint Paulin
Compote	Fruit de saison	Donut's	Flan caramel	Fruit de saison
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Mercredi 12 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
Salade niçoise	Salade verte	Salade de penne et lentilles aux légumes	Ascension	
Poulet rôti (sans viande : hoki sauce citron)	Emincé de bœuf à l'indienne (sans viande : dahl de lentilles)	Nuggets de blé		
Poêlée printanière	Semoule	Duo de carottes et courgettes		
Camembert à la coupe	Crème renversée	Vache picon		
Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison		
Lundi 17 Mai	Mardi 18 Mai	Mercredi 19 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
Rosette (sans viande : coupelle de saumon)	Salade verte	Salade de tomates -surimi	Concombres dés de brebis avec vinaigrette au citron	Macédoine sauce cocktail
Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo (sans viande : bolognaise de lentilles)	Emincé de porc mexicain (sans viande : colin sauce provençale)	Omelette	Tajine de pois chiches et courgettes	Merlu sauce safranée
Macaronis	Duo carottes et riz	Blé-ratatouille	et sa semoule	Riz
Saint Paulin à la coupe	Petit moulé nature	Brie à la coupe		Petit suisse sucré
Fruit de saison	Flan vanille	Compote	Gâteau chocolat - patates douces Maison	Fraises
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Mercredi 26 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
Pentecôte	Tomates vinaigrette	Pizza	Maïs-thon	Tapenade sur toast
	Raviolis à l'emmental sauce tomate	Pilons de poulet (sans viande : galette de soja)	Emincé de bœuf basquaise (sans viande : hoki sauce basquaise)	Poisson pané et citron
	Cotentin	Poêlée printanière	Pommes noisette	Courgettes au fromage frais
	Compote	Yaourt sucré	Camembert à la coupe	Gouda
		Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Mercredi 2 Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
Carottes râpées	Salade de pommes de terre parisienne	Betteraves	Taboulé	Salade composée (salade et tomates)
Jambon blanc (sans viande : œuf dur)	Cordon bleu (sans viande : nugets de blé)	Filet de colin sauce paprika	Rôti de bœuf (sans viande : merlu sauce vierge)	Dahl de lentilles
Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella)	Haricots verts	Riz	Courgettes à la provençale	Coquillettes
	Coulommiers à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Emmental à la coupe	Crème anglaise
Fromage blanc nature et sucre (seau)	Fruit de saison	Marbré à la coupe	Fruit de saison	Gâteau à la noix de coco Maison

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

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats • Les aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

