

Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
<p>Salade de tomates</p> <p>Saucisse de strasbourg</p> <p><i>Galettes de soja à la provençale</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Fourmette</p> <p>Compote</p>	<p> Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches et ketchup</p> <p>Haricots verts</p> <p> Yaourt aromatisé </p> <p> lait de saison</p>	<p> Asperges</p> <p>Rôti de veau</p> <p><i>Bolognaise de lentilles</i></p> <p>Tortis</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Cake à l'emmental Maison</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><i>Œufs durs</i></p> <p> Duo de carottes et courgettes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
<p>Salade niçoise</p> <p>Poulet rôti</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p>Petits pois</p> <p> Berger de Lozère brebis à la coupe </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p><i>Curry de pois chiches</i></p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Ascension</p>	

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

 **Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

 **Nos charcuteries sont 100% françaises.**

 **Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées **Bio** sont **régionales** (Vaucluse et Rh-Alpes).

 **100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

 **Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**

Produits laitiers :

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.

 **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.

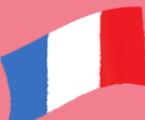
 **Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

 **Nos compotes** sont Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard**, fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan**.

C'est la saison !

DES FRAISES

PRODUITES EN FRANCE




 **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 17 Mai	Mardi 18 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
<p>Maïs-thon</p> <p>Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo</p> <p><i>Bolognaise de soja</i></p> <p>Macaronis</p> <p> Picharon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de porc mexicain</p> <p><i>Chili végétarien</i></p> <p> Riz</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan caramel</p>	<p>NOS SUPER HEROS</p> <p>Concombres-dès de fête avec vinaigrette au citron </p> <p> Tajine de pois chiches et courgettes</p> <p>et sa semoule</p> <p>Gâteau chocolat - patates douces Maison</p>	<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p><i>Pané de blé épinards</i></p> <p> Duo carottes et pomme de terre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fraises</p>
Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
<p>Pentecôte</p>	<p></p> <p>Salade verte</p> <p>Raviolis à l'emmental</p> <p>sauce tomate</p> <p>Cotentin</p> <p> Compote de pommes </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p><i>Galette de soja à la provençale</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p> Lozère vache à la coupe </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p><i>Batonnets de mozzarella</i></p> <p> Courgettes au fromage frais</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 31 Mai	Mardi 1er Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
<p>Carottes râpées</p> <p>Jambon blanc</p> <p><i>Œufs durs</i></p> <p>Salade de farfalles à l'italienne (billes de mozzarella)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (seu)</p>	<p>Salade de pommes de terre aux crudités</p> <p>Cordon bleu</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p><i>Boulettes de soja</i></p> <p> Courgettes à la provençale</p> <p> Pavé de Lozère à la coupe </p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Salade composée (salade verte et tomates)</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.

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 Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

Gâteau Maison
PATATE DOUCE CHOCOLAT

Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE