

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><b>Compote</b></p>	<p> Taboulé</p> <p>Falafels de pois chiches et ketchup</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p> Yaourt aromatisé </p> <p> lait de saison</p>	<p> <b>Asperges</b></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><b>Cake à l'emmental Maison</b></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><b>Fruit de saison</b></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><b>Petits pois</b></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><b>Ascension</b></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><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de porc mexicain</p> <p><i>Chili végétarien</i></p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>NOS SUPER HEROS</b></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><b>Gâteau chocolat - patates douces Maison</b></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><b>Pentecôte</b></p>	<p></p> <p>Salade verte</p> <p><b>Raviolis à l'emmental</b></p> <p><b>sauce tomate</b></p> <p>Cotentin</p> <p> <b>Compote de pommes</b> </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><b>Fruit de saison</b></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><b>Haricots verts</b></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><b>Fruit de saison</b></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><b>Gâteau à la noix de coco Maison</b></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