

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.

Mercredi 5 Mai	Mercredi 12 Mai	Mercredi 19 Mai	Mercredi 26 Mai	Mercredi 2 Juin
Salade verte et dés d'emmental Emincé de dinde à la parisienne <i>Quenelles sauce aux oignons</i> Galettes de légumes Marbré à découper	Salade de penne et lentilles Nuggets de blé / Flan de ratatouille Vache picon Fruit de saison	Salade de tomates Omelette / Blé-ratatouille Brie à la coupe Compote	Pizza Pilons de poulet <i>Omelette</i> Poêlée de légumes Yaourt sucré Fruit de saison	Betteraves Filet de colin sauce paprika <i>Curry de pois chiches</i> Boulgour Crème anglaise Barre Bretonne
G ô û t e r				
Palmito Fruit de saison	Chocolat lait tablette Pain au lait	Galettes Saint Michel Fruit de saison	Fromage Pain	Palet Breton Fruit de saison
Salade pique-nique froid				
Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise) Gressins Edam Fruit de saison	Quiche fromage - tomates cerises Chips Edam Fruit de saison	Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron) Chips Emmental Compote	Salade taboulé œuf Tomates cerises Edam Fruit de saison	Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron) Gressins Edam Compote
Sandwich pique-nique froid				
Sandwich fromage Gressins Edam Compote à boire BIO - Mini cake fraise	Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf) Chips Edam Compote à boire BIO - Madeleine	Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf) Gressins Emmental Compote à boire BIO - Cookies	Sandwich fromage Chips Yaourt à boire Fruit de saison - Madeleine	Pain bagnat Gressins Edam Compote à boire BIO - Madeleine
Pique-nique sac à dos				
Pâté de volaille Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Compote - Mini cake à la fraise	Pâté de saumon Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates) Chips Crème dessert chocolat UHT - Madeleine	Vache qui rit Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons) Chips Fruit de saison - Cookies	Pâté de volaille Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts) Gressins Compote - Mini cake à la fraise	Pâté de saumon Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs) Gressins Crème dessert chocolat - Madeleine

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises
Océanie - Rhône-Alpes

- Bœuf
- Veau
- Porc

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :
- 2 yaourts provenant de fournisseurs locaux (Lozère) par mois
- 1 fromage à la coupe provenant d'un fournisseur local (Lozère) par semaine

Légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois
- Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, polimarron, aubergine, navet...

Nos compotes
80% de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux
20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

Alternative sans viande

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 pizzaiolo</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>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 farfallas à l'italienne (billes de mozzarella)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (seau)</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>Salade composée (salade verte et tomates)</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Riz</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