

Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	 Salade de pois chiches Nuggets de blé <b>Carottes Bio à l'huile d'olive</b> Ossau Iraty AOP à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	Céleri rémoulade Raviolis de bœuf Fromage fouetté <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Moqueca de colin MSC</b> Semoule Camembert à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	Taboulé Curry de bœuf <b>Brocolis Bio à l'huile d'olive</b> Cotentin <b>Fruit Bio de saison</b>	 Pizza <b>Omelette Bio</b> <b>Courgettes Bio à la provençale</b> Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	 Tzatziki de concombres de la mer Marmite d'encornets <b>Riz IGP</b> Palmito Île flottante



**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**




## Le menu enchanté

Découvrez le menu sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE





Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Salade de coquillettes au pesto <b>Jambon blanc Label rouge</b> Epinards Bio moulinés Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	<b>Salade verte Bio</b> Paëlla <b>de poulet Label rouge</b> Philadelphia Ramequin de fromage blanc et sucre	FERIE	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
<b>Betteraves Bio</b> Fajitas de chili de haricots rouges Pommes noisette Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Salade de pommes de terre parisienne Beignets de calamars et citron <b>Petits pois Bio</b> Chaource AOP à la coupe Crème dessert à la vanille	Rillettes de porc <b>Gratin de cappelletis Bio</b> mozzarella Petit moulé nature <b>Compote Bio</b>	Notre Cake mozzarella aux légumes <b>Steak haché Bio au jus</b> <b>Ratatouille Bio</b> Yaourt sucré <b>Fraises</b>
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
FERIE	Tomates en salade <b>Bolognaise de lentilles Bio</b> Macaronis Saint Nectaire AOP Flan chocolat	<b>Macédoine Bio</b> mayonnaise Rougail de saucisses <b>Riz IGP</b> Ossau Iraty AOP à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> Bâtonnets de colin panés et citron <b>Courgettes Bio à la crème</b> Gouda Notre gâteau aux amandes

### 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.

## Développement Durable



Du 20 au 26 septembre

Suivez nous sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité supérieure



**Menu végétarien**

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