

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Pizza		Salade verte Radis-beurre	
Sauté de porc aux olives Haricots verts	Merlu sauce colombo  Riz aux oignons Fromage au choix Compote au choix	Rôti de bœuf Pennes au pesto	Omelette Ratatouille Fromage au choix
Fruit de saison		Flan au chocolat Mousse au chocolat	Gâteau aux poires Maison
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
  Mitonnée de Lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes Fromage au choix Fruit de saison au choix	Concombres vinaigrette Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Fromage blanc nature et sucre	Cake au fromage Maison Nuggets de poulet Courgettes provençale Fruit de saison au choix	Parmentier de brandade Fromage au choix Crème renversée Flan caramel
Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
  Cœufs durs mayonnaise Salade de haricots verts maïs Fromage au choix Fruit de saison	Emincé de veau parisien Pommes noisette Fromage au choix Compote au choix	 Coquillettes à la bolognaise Babybel Fraises	Salade de blé aux crudités Salade de boulgour et lentilles Colin sauce à l'ail Courgettes au fromage frais Crème dessert au chocolat Crème dessert pralinée
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
 Paëlla de poulet (Pilon) Crème dessert à la vanille Crème anglaise Navette	Taboulé Salade de pommes de terre aux crudités Saucisse de Francfort Ratatouille Fruit de saison au choix	ASCENSION	
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Jeudi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
Pizza Emincé de bœuf mexicain Carottes à l'échalote Fruit de saison	 Tomates Feuilles d'épinards en salade Raviolis à l'aubergines Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre	 Jambon blanc Taboulé Fromage au choix Liegeois à la vanille Flan vanille	Battonnet de colin et citron Petits pois au jus Fromage au choix Gâteau au cacao 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 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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Hermione la licorne
MENU ROUGE
 Découvrez le menu sur
 L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE

