



LUNDI 3 MAI	MARDI 4 MAI	MERCREDI 5 MAI	JEUDI 6 MAI	VENDREDI 7 MAI	SAMEDI 8 MAI	DIMANCHE 9 MAI
Concombres vinaigrette Filet de merlu sauce maître d'hôtel Purée de pommes de terre Courgettes persillées Cabrette Purée de fruits Velouté de blettes Fromage blanc nature	Batavia Steak haché sauce échalote Haricots verts Polenta Gouda Fruit de saison Velouté d'épinards Yaourt nature	Carottes râpées Emincé de dinde parisienne Riz Mouliné d'épinards Rondelé Fromage blanc nature Petits suisses natures	Salade de tomates Rôti de veau Tortis Brocolis à la crème Bleu Purée de fruits Potage de julienne de légumes Fromage blanc nature	Courgettes râpées Filet de colin sauce basilic Ratatouille Pommes vapeur Fromage fouetté Fruit de saison Soupe à l'oignon Faisselle	Pamplemousse Côte de porc aux herbes Lentilles Carottes persillées Tomme blanche Purée de fruits Velouté Dubarry Petits suisses natures	Poivrons marinés Paleron de bœuf Flan de brocolis Riz Saint Nectaire Yaourt nature Potage à la tomate Fromage blanc nature

LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI	SAMEDI 15 MAI	DIMANCHE 16 MAI
Fonds d'artichauts Poulet rôti Petits Carottes Camembert Fruit de saison Potage de céleri Petits suisses natures	Scarole Emincé de bœuf à l'indienne Semoule Piperade de légumes Edam Yaourt nature Velouté de brocolis Fromage blanc nature	Concombres Omelette au fromage Duo de carottes et courgettes Polenta Vache Picon Fruit de saison Soupe de navets Yaourt nature	Salade d'avocat et tomates Sauté de porc au jus Gratin dauphinois Haricots verts Cantal Fraises Potage de légumes Petits suisses natures	Feuilles d'épinards en salade Merlu à l'huile d'olive Aubergines à la parmesane Riz Petits moulu ail et fines herbes Fruit de saison Velouté de laitue Fromage blanc nature	Courgettes râpées Lasagnes à la bolognaise Artichauts persillés Philadelphia Purée de fruits Potage de carottes Yaourt nature	Betteraves Rôti de dinde Fondue de poireaux Pommes de terre boulangère Croix de Malte Faisselle Soupe de poisson Petits suisses natures

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, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

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 de produits sélectionnés.



LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	MERCREDI 19 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI	SAMEDI 22 MAI	DIMANCHE 23 MAI
Cœur de palmier	Salade Iceberg Emincé de porc mexicain	Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Œuf dur	Tomates vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo	Duo de carottes et pomme de terre	Bœuf braisé au jus	Escalope de poulet	Merlu sauce safranée	Rôti de porc	Emincé de veau parisien
Macaronis	Petit moulé nature	Ratatouille	Semoule	Riz	Courgettes persillées	Purée de patates douces
Brocolis à l'huile d'olive	Yaourt nature	Blé	Courgettes persillées	Moulinés d'épinards	Pennes	Blettes persillées
Mimolette		Brie	Tartare	Emmental	Pavé demi sel	Tomme blanche
Fruit de saison		Purée de fruits	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits
Velouté de courgettes	Velouté d'épinards	Bouillon aux vermicelles	Potage de julienne de légumes	Potage de poireaux – pomme de terre	Potage de lentilles	Soupe à l'oignon
Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Faisselle

LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	MERCREDI 26 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI	SAMEDI 29 MAI	DIMANCHE 30 MAI
Betteraves	Sardines à l'huile	Concombres	Cœur de palmier	Fonds d'artichauts	Salade verte	Poivrons marinés
Moussaka	Galopin de veau	Poulet rôti	Emincé de bœuf	Terrine de colin	Escalope de poulet ai jus	Gigot d'agneau au thym
Riz	Petits pois	Poêlée printanière	basquaise	Courgettes au fromage	Pennes au pesto	Haricots verts au
Bleu	Carottes	Carré Président	Polenta	frais	Navets à la mila,aise	paprika
Yaourt nature	Cotentin	Fruit de saison	Choux fleurs à l'huile d'olive	Purée de patates douces	Saint Môret	Riz
	Purée de fruits		Camembert	Gouda	Yaourt nature	Saint Paulin
Potage minestrone	Potage de tomate	Velouté de brocolis	Fruit de saison	Faisselle		Fromage blanc nature
Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Potage de poireaux – pomme de terre	Potage de carottes	Potage de céleri	Potage de pois cassés
			Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature

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 POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, labellisé IGP.



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 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

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 de produits sélectionnés.



LUNDI 31 MAI	1 ^{ER} JUIN	MERCREDI 2 JUIN	JEUDI 3 JUIN	VENDREDI 4 JUIN	SAMEDI 5 JUIN	DIMANCHE 6 JUIN
Carottes râpées	Courgettes râpées	Betteraves	Concombres	Salade composée	Radis	Pamplemousse
Jambon blanc Farfalles Courgettes à la crème	Omelette Blettes Gnocchis	Filet de colin sauce paprika Boulgour Aubergines à la parmesane	Rôti de bœuf Courgettes à la provençale Purée de pomme de terre	Marmite du pêcheur Riz Carottes persillées	Emincé de poulet parisien Epinards Mornay Gnocchis	Tajine de bœuf Pommes vapeur Choux fleurs à l'huile d'olive
Tartare Yaourt nature	Croix de Malte Fruit de saison	Chanteneige Fruit de saison	Emmental Fruit de saison	Chantailou Faisselle	Fromage fouetté Fruit de saison	Camembert Petits suisses naturels
Soupe de poisson	Potage de julienne de légumes	Soupe de navets	Potage de lentilles	Soupe à l'oignon	Velouté Dubarry	Velouté de courgettes
Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Yaourt nature	Fromage blanc nature

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 POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



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 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

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 de produits sélectionnés.