



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 Cabrette Compote	Taboulé Steak haché sauce échalote Haricots verts Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Emincé de dinde parisienne Riz Rondelé Crème dessert café	Salade de tomates Rôti de veau Tortis Bleu Flan caramel	Cake au fromage de brebis Filet de colin sauce basilic Ratatouille Fromage fouetté Fruit de saison	Pamplemousse Côte de porc aux herbes Lentilles Tomme blanche Liégeois vanille	Soupe au pistou Paleron de bœuf Flan de brocolis Saint Nectaire Pâtisserie
Velouté de blettes	Velouté d'épinards	Potage de pois cassés	Potage de julienne de légumes	Soupe à l'oignon	Velouté Dubarry	Potage à la tomate
Crème dessert chocolat	Yaourt sucré	Petits suisses aromatisés	Fromage blanc sur coulis de fruits	Faisselle	Petits suisses sucré	Fromage blanc nature

LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI	SAMEDI 15 MAI	DIMANCHE 16 MAI
Salade niçoise Poulet rôti Petits pois à la menthe Camembert Fruit de saison	Scarole Emincé de bœuf à l'indienne Semoule Edam Yaourt aux fruits	Salade de penne et lentilles Omelette au fromage Duo de carottes et courgettes Vache Picon Fruit de saison	Salade d'avocat et tomates Andouillette Gratin dauphinois Cantal Fraises	Tapenade sur toast Filet meunière et citron Aubergines à la parmesane Petits moulu ail et fines herbes Fruit de saison	Courgettes râpées Lasagnes à la bolognaise Philadelphia Mousse au citron	Quiche provençale Rôti de dinde Fondue de poireaux Croix de Malte Ile flottante
Potage de céleri	Velouté de brocolis	Soupe de navets	Potage de légumes	Velouté de laitue	Potage de carottes	Soupe de poisson
Riz au lait	Crème renversée	Crème dessert caramel	Petits suisses sucrés	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat

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 17 MAI	MARDI 18 MAI	MERCREDI 19 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI	SAMEDI 22 MAI	DIMANCHE 23 MAI
Rosette	Salade Iceberg Emincé de porc mexicain	Pois chiches en salade	Concombres vinaigrette	Macédoine sauce cocktail	Œuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo Macaronis	Duo de carottes et pomme de terre	Bœuf braisé au jus Ratatouille	Escalope de poulet sauce tandoori	Merlu sauce safranée	Croque-monsieur Courgettes persillées	Emincé de veau parisien
Mimolette Fruit de saison	Petit moulé nature Crème dessert pralinée	Brie Compote	Semoule Tartare Fromage blanc aromatisé	Riz Emmental Fruit de saison	Pavé demi sel Fruit de saison	Purée de patates douces
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
Mousse au chocolat	Petits suisses naturels	Flan caramel	Crème dessert vanille	Petits suisses sucrés	Fromage blanc sur coulis de fruits	Faisselle

LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	MERCREDI 26 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI	SAMEDI 29 MAI	DIMANCHE 30 MAI
Gougère au comté	Sardines à l'huile	Pizza	Cœur de palmier	Salade de pomme de terre Andalouse	Salade verte	Poivrons marinés
Moussaka	Raviolis à l'emmental sauce tomate	Poulet rôti Poêlée printanière	Emincé de bœuf basquaise	Terrine de colin	Saucisse de Toulouse	Gigot d'agneau au thym
Bleu Poire au chocolat	Cotentin Compote	Carré Président Fruit de saison	Polenta Camembert Fruit de saison	Courgettes au fromage frais	Pennes au pesto	Haricots verts au paprika
Potage minestrone	Potage de tomate	Velouté de brocolis	Potage de poireaux – pomme de terre	Gouda Mousse au chocolat	Saint Môret Yaourt sucré	Saint Paulin Pâtisserie
Crème dessert caramel	Mousse au citron	Yaourt sucré	Liégeois vanille	Potage de carottes	Potage de céleri	Potage de pois cassés
				Fromage blanc aromatisé	Semoule au lait	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 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 31 MAI	1 ^{ER} JUIN	MERCREDI 2 JUIN	JEUDI 3 JUIN	VENDREDI 4 JUIN	SAMEDI 5 JUIN	DIMANCHE 6 JUIN
Carottes râpées	Gratin de ravioles à la crème	Betteraves	Taboulé	Salade composée	Mousse de pois chiches sur toast	Pamplemousse
Jambon blanc	Paupiette de veau	Filet de colin sauce paprika	Rôti de bœuf	Marmite du pêcheur	Omelette maison	Tajine de bœuf
Salade de farfalles à l'italienne	sauce poivre	Boulgour	Courgettes à la provençale	Riz	Epinards mornay	Pommes vapeur
Tartare	Croix de Malte	Chanteneige	Emmental	Chantailou	Fromage fouetté	Camembert
Liégeois chocolat	Pain d'épices	Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle	Fruit de saison	Pâtisserie
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 aromatisé	Petit suisse sucré	Marron suisse	Flan caramel	Crème renversée	Crème dessert café	Mousse au chocolat

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.