



LUNDI 3 MAI	MARDI 4 MAI	MERCREDI 5 MAI	JEUDI 6 MAI	VENDREDI 7 MAI	SAMEDI 8 MAI	DIMANCHE 9 MAI
Concombres vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées	Salade de tomates	Courgettes râpées	Pamplemousse	Soupe au pistou
Filet de merlu sauce maître d'hôtel Purée de pommes de terre	Steak haché sauce échalote Haricots verts	Emincé de dinde parisienne Riz	Rôti de veau Tortis	Filet de colin sauce basilic Pommes vapeurs	Côte de porc aux herbes Lentilles	Paleron de bœuf Flan de brocolis
Petit suisse sucré Compote	Liégeois vanille Fruit de saison	Compote Crème dessert café	Compote Flan caramel	Mousse au chocolat Fruit de saison	Compote Liégeois vanille	Compote 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 sucrés	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	Scarole	Salade de penne et lentilles Omelette	Salade d'avocat et tomates	Feuilles d'épinards en salade Merlu à l'huile d'olive Riz	Courgettes râpées	Betteraves
Poulet rôti Petits pois à la menthe	Emincé de bœuf à l'indienne Semoule	Duo de carottes et courgettes	Sauté de porc au jus Gratin dauphinois	Yaourt aromatisé Fruit de saison	Lasagnes à la bolognaise	Rôti de dinde Fondue de poireaux
Yaourt aromatisé Fruit de saison	Compote Yaourt aux fruits	Faisselle Fruit de saison	Fromage blanc nature Fraises	Compote Mousse au citron	Compote Mousse au citron	Compote 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 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	Pois chiches en salade	Concombres vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Œuf dur	Tomates vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce pizzaïolo Macaronis	Sauté de porc au jus Duo de carottes et pomme de terre	Bœuf braisé au jus Ratatouille	Escalope de poulet sauce tandoori Semoule	Merlu sauce safranée Riz	Rôti de porc Courgettes persillées	Emincé de veau parisien Purée de patates douces
Petit suisse sucré Fruit de saison	Compote Crème dessert pralinée	Yaourt sucré Compote	Compote Fromage blanc aromatisé	Crème dessert café Fruit de saison	Liégeois chocolat Fruit de saison	Compote Pâtisserie
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
Betteraves	Sardines à l'huile	Pizza	Cœur de palmier	Salade de pomme de terre Andalouse	Salade verte	Poivrons marinés
Moussaka	Galopin de veau Petits pois	Poulet rôti Poêlée printanière	Emincé de bœuf basquaise Polenta	Terrine de colin Courgettes au fromage frais	Escalope de poulet Pennes au pesto	Gigot d'agneau au thym Haricots verts au paprika
Fromage blanc à la vanille Poire au chocolat	Petits suisses aromatisés Compote	Flan chocolat Fruit de saison	Yaourt aux fruits Fruit de saison	Compote Mousse au chocolat	Compote Yaourt sucré	Compote Pâtisserie
Potage minestrone	Potage de tomate	Velouté de brocolis	Potage de poireaux – pomme de terre	Potage de carottes	Potage de céleri	Potage de pois cassés
Crème dessert caramel	Mousse au citron	Yaourt sucré	Liégeois vanille	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	Courgettes râpées	Betteraves	Taboulé	Salade composée	Mousse de pois chiches sur toast	Pamplemousse
Jambon blanc Farfalles	Omelette Blettes	Filet de colin sauce paprika Boulgour	Rôti de bœuf Courgettes à la provençale	Marmite du pêcheur Riz	Emincé de poulet parisien Epinards mornay	Tajine de bœuf Pommes vapeur
Compote Liégeois chocolat	Compote Pain d'épices	Yaourt nature Fruit de saison	Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Compote Faisselle	Fromage blanc sucré Fruit de saison	Compote 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.