



LUNDI 3 MAI	MARDI 4 MAI	MERCREDI 5 MAI	JEUDI 6 MAI	VENDREDI 7 MAI	SAMEDI 8 MAI	DIMANCHE 9 MAI
Velouté de blettes Escalope viennoise Navet à la milanaise Petit suisse sucré	Velouté d'épinards Chipolatas Blé aux petits légumes Flan chocolat	Potage de pois cassés Gnocchis à la bolognaise Fruit de saison	Potage de julienne de légumes Quenelles sauce Mornay Fondue de poireaux Fruit de saison	Soupe à l'oignon Poulet Yassa Riz Crème dessert pralinée	Velouté Dubarry Omelette Aubergines à la parmesane Fruit de saison	Potage à la tomate Moqueca de colin Polenta Fruit de saison
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI	SAMEDI 15 MAI	DIMANCHE 16 MAI
Potage de céleri Galopin de veau sauce au poivre Gnocchis Cocktail de fruits au sirop	Velouté de brocolis Terrine de saumon Epinards Mornay Fruit de saison	Soupe de navets Colombo de porc Riz Compote	Potage de légumes Sauté de bœuf aux olives Jardinière de légumes Crème dessert chocolat	Velouté de laitue Brochette de dinde Purée de pois cassés Faisselle	Potage de carottes Jambon blanc Choux fleurs à la crème Fruit de saison	Soupe de poisson Merguez Flageolets Fruit de saison

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
Velouté de courgettes Tielle à la sétoise Haricots beurre à l'huile d'olive Semoule au lait	Velouté d'épinards Cordon bleu Gnocchis Fruit de saison	Bouillon vermicelles Filet de colin sauce citron Petits pois Fruit de saison	Potage de julienne de légumes Paupiette de veau Brocolis Mornay Fruit de saison	Potage de poireaux-pommes de terre Chipolatas Piperade de légumes Liégeois chocolat	Potage de lentilles Emincé de bœuf mexicain Polenta Mousse au café	Soupe à l'oignon Tortilla de pommes de terre Aubergines sauce tomate Fruit de saison
LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	MERCREDI 26 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI	SAMEDI 29 MAI	DIMANCHE 30 MAI
Potage minestrone Sauté de dinde au thym Gnocchis Fruit de saison	Potage de tomate Hoki sauce curry Carottes Vichy Fruit de saison	Velouté de brocolis Boudin noir aux oignons Riz Crème renversée	Potage de poireaux-pommes de terre Omelette Ratatouille Cocktail de fruit au sirop	Potage de carottes Paleron de bœuf sauce baies Boulgour Fruit de saisons	Potage de céleri Falafels de pois chiches Jardinière de légumes Fruit de saison	Potage de pois cassés Steak haché sauce au bleu Purée de pommes de terre Fromage blanc à la vanille

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
Soupe de poisson	Potage de julienne de légumes	Soupe de navets	Potage de lentilles	Soupe à l'oignon	Velouté Dubarry	Velouté de courgettes
Sauté de bœuf au romarin Piperade de légumes	Cordon bleu Polenta crémeuse	Quiche provençale Fondue de poireaux	Chipolatas Spaghettis	Escalope de poulet aux herbes Poêlée de légumes et pommes de terre	Parmentier à la patates douces	Côte de porc au jus Artichauts à la tomate
Fruit de saison	Compote	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison

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.