

Lundi 2 Mai		Mardi 3 Mai		Jeudi 5 Mai		Vendredi 6 Mai	
Lundi 9 Mai		Mardi 10 Mai		Jeudi 12 Mai		Vendredi 13 Mai	
<p><b>V</b> Maïs aux légumes</p> <p><b>Lentilles de Dauphin</b> (gagnant concours semaine du goût)</p> <p>et ses carottes</p> <p><b>Fromage fouetté</b></p> <p><b>Ananas</b></p>	<p>Concombres vinaigrette et dès de brebis</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p><i>Couscous de pois chiches</i></p> <p><b>et ses légumes</b></p> <p>Fromage blanc nature sucre</p>	<p>Salade verte</p> <p>Coquillettes au saumon</p> <p><i>Boulettes de soja au curry et coquillettes</i></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Cake au fromage Maison</b></p> <p>Nuggets de dinde</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p>Courgettes provençale</p> <p><b>Yaourt sucré</b> </p> <p>Fruit de saison</p>				

### NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

**Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

**Nos charcuteries sont 100% françaises.**

**Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

**Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**

**Produits laitiers:**

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.

**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 Bio à 100%** et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

**Cake Maison**  
AUX POIRES  
Découvrez la recette sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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 sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Mai		Mardi 17 Mai		Jeudi 19 Mai		Vendredi 20 Mai	
<p>Salade de farfalles aux légumes </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p> <b>Pavé de Lozère</b> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Emincé de veau parisien</p> <p>Mitonné de soja parisien</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Purée de fruits</b></p>	<p><b>Houmous de betteraves et pois chiches sur toast</b></p> <p><b>Coquillettes à la bolognaise</b></p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p><b>Babybel</b></p> <p><b>Fraises</b></p>	<p>Salade de blé aux crudités</p> <p>Colin sauce à l'ail</p> <p>Falafels</p> <p> Courgettes au fromage frais</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Crème dessert pralinée</p>				
Lundi 23 Mai		Mardi 24 Mai		Jeudi 26 Mai		Vendredi 27 Mai	
<p>Asperges vinaigrette</p> <p> <b>Paëlla</b> de poulet</p> <p>Chili végétarien et riz</p> <p>Navette</p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p> <b>Lozère vache</b> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>ASCENSION</p>					
Lundi 30 Mai		Mardi 31 Mai		Jeudi 2 Juin		Vendredi 3 Juin	
<p>Pizza</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Dhal de lentilles</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Tomates - mozzarella</p> <p>Kochary</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Concombres</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Œufs durs</p> <p>Taboulé</p> <p> <b>Fourchette</b> </p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte</p> <p>Terrine de merlu</p> <p>Mitonné de soja à l'indienne</p> <p><b>Petits pois au jus</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Gâteau au cacao Maison</b></p>				

### NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composants

**Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

**Nos charcuteries sont 100% françaises.**

**Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

**Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**

**Produits laitiers:**

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,  
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



**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 Bio à 100%** et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

## Hermione la licorne

**MENU ROUGE**  
Découvrez le menu sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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 sur les produits sélectionnés.