










Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
 <p>Salade de farfallas à la tapenade </p> <p><b>Cœufs durs mayonnaise</b></p> <p>Salade de haricots verts maïs</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Emincé de veau parisien</p> <p>Pommes noisette</p>  <p><b>Cantal à la coupe</b></p> <p><b>Compote</b></p>	 <p><b>Houmous de betteraves et pois chiches</b></p> <p><b>Coquillettes à la bolognaise</b></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><b>Courgettes au fromage frais</b></p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Crème dessert pralinée</p>
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Vendredi 27 Mai	Vendredi 27 Mai
<p><b>Coleslaw de céleri sauce cocktail</b></p>  <p><b>Paëlla de poulet</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		
Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Jeudi 02 Juin	Vendredi 3 Juin
<p>Betteraves - Maïs</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p><b>Carottes à l'échalote</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	 <p>Tomates - mozzarella</p> <p><b>Raviolis à l'aubergines</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	 <p><b>Concombres</b></p> <p><b>Jambon blanc</b></p> <p>Taboulé</p>  <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Flan vanille</p>	 <p><b>Salade verte</b></p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p><b>Petits pois au jus</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Gâteau au cacao Maison</b></p>

### 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, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

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



**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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

## 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.

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
<b>PENTECOTE</b>	<b>Concombres</b>  <b>Sauté de poulet</b> Pommes noisettes Camembert à la coupe <b>Compote</b>	<b>Salade verte</b> et dés d'emmental  Fajitas de chili de haricots rouges <b>Carottes à l'huile d'olive</b> Flan chocolat	Taboulé Beignets de calamars et citron <b>Haricots verts à l'échalote</b> Cotentin Fraises
	Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin
 <b>La Fête des Fruits et Légumes Frais</b> 			
Melon Braisé de bœuf aux olives  <b>Riz à la tomate</b>  <b>Saint Nectaire à la coupe</b> Mousse au citron	Salade de pois chiches  <b>Jambon blanc</b> <b>Courgettes au fromage frais</b>  <b>Pavé Lozère à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>REPAS FROID</b> Cake tomate - basilic Maison Salade Niçoise Vache picon Cerises	<b>Œuf dur mayonnaise</b>  <b>Lasagnes</b> <b>aux légumes</b> Yaourt sucré Beignet framboise

### 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, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



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



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

C'est la Fête !

Suivez-nous sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

LA  
**FÊTE**  
DES  
**FRUITS & LÉGUMES**  
FRAIS



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 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
<p><b>Tomates</b> - mozzarella</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p><b>Tortillas Maison</b></p> <p><b>Salade de crudités (salade verte, carottes)</b></p> <p> <b>Cantal à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b> </p> <p> <b>Haricots blanc selon Kadhija</b></p> <p><b>Courgettes à l'huile d'olives</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Gâteau à la pêche Maison</b></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Moqueca de colin</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Macaronnis à la bolognaise</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p> <b>Taboulé</b></p> <p>Salade de haricots verts, maïs et thon</p> <p><b>Bournette du Vercors à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Tarte au cacao Maison</b></p>
Lundi 4 Juillet	Mardi 5 Juillet	Jeudi 7 Juillet	
<p>Salade de farfalles italienne </p> <p>Falafels</p> <p><b>Carottes au cumin</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p>Tajine de taureau</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> <b>Tomates cerises</b></p> <p>Pain </p> <p>bagnat</p> <p>Babybel</p> <p><b>Compote à boire</b></p>	

### 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, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

- 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 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Bonnes vacances !



**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.