



Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	 Salade de pois chiches Nuggets de blé Carottes Bio à l'huile d'olive Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Céleri rémoulade Raviolis de bœuf Fromage fouetté Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Moqueca de colin MSC Semoule Camembert à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	Taboulé Curry de bœuf Brocolis Bio à l'huile d'olive Cotentin Fruit Bio de saison	 Pizza Omelette Bio Courgettes Bio à la provençale Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	 Tzatziki de concombres de la mer Marmite d'encornets Riz IGP Palmito Île flottante



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Salade de coquillettes au pesto Jambon blanc Label rouge Epinards Bio moulinés Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paëlla de poulet Label rouge Philadelphia Ramequin de fromage blanc et sucre	FERIE	
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
Betteraves Bio Fajitas de chili de haricots rouges Pommes noisette Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Salade de pommes de terre parisienne Beignets de calamars et citron Petits pois Bio Chaource AOP à la coupe Crème dessert à la vanille	Rillettes de porc Gratin de cappelletis Bio mozzarella Petit moulé nature Compote Bio	Notre Cake mozzarella aux légumes Steak haché Bio au jus Ratatouille Bio Yaourt sucré Fraises
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin
FERIE	Tomates en salade Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Saint Nectaire AOP Flan chocolat	Macédoine Bio mayonnaise Rougail de saucisses Riz IGP Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Bâtonnets de colin panés et citron Courgettes Bio à la crème Gouda Notre gâteau aux amandes

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 à 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.

Développement Durable



Du 20 au 26 septembre

Suivez nous sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.