

Lundi 2 Mai Pizza Sauté de porc aux olives Haricots verts Saint Morêt Fruit de saison		Mardi 3 Mai Carottes râpées Merlu sauce colombo Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Compote		Jeu 5 Mai Salade verte Rôti de bœuf Pennes au pesto Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat		Vendredi 6 Mai Taboulé Omelette Ratatouille Petit suisse sucré Gâteau aux poires Maison	
Lundi 9 Mai Salade de maïs Mitonée de lentilles de Dauphin à la coco et ses carottes Fourme d'Ambert à la coupe Ananas		Mardi 10 Mai Concombres vinaigrète Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Saint Paulin à la coupe Yaourt fraise du Buissonet		Jeu 12 Mai Cake au fromage Maison Nuggets de poulet Courgettes provençale Yaourt sucré Fruit de saison		Vendredi 13 Mai Salade verte Parmentier de brandade Camembert à la coupe Flan caramel	

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 (Aurcluse 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.

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

