

Mercredi 4 Mai	Mercredi 11 Mai	Mercredi 18 Mai	Mercredi 25 Mai	Mercredi 1er Juin
<p>Betteraves</p> <p>Galette bretonne garniture jambon champêtre</p> <p>Galette bretonne garniture champêtre</p> <p>Edam</p> <p>Ananas</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf basquaise</p> <p>Omelette</p> <p> Pommes vapeurs</p> <p> Fourmette </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Galette de blé épinards</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Coleslaw de céleri sauce cocktail</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Bolognaise de soja</p> <p>Macaronis</p> <p>Vache picon</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pois chiches en salade</p> <p>Merguez</p> <p>Pané fromager</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Ananas</p>
Goûter				
<p>Purée de fruit</p> <p>Carré abricot</p>	<p>Pain</p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p>
Salade pique-nique froid				
<p>Salade andalouse au poulet (blé, poulet, tomates, poivrons, olives, huile d'olive, citron)</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise (pommes de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, échalotes et olives)</p> <p>Bâtonnets de carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mexicaine à l'œuf (blé, œuf, maïs, haricots rouges, tomates, poivrons, huile d'olive, citron)</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Salade nordique au surimi (pâtes, surimi, maïs, tomates, échalotes, mayonnaise)</p> <p>Chips</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>	<p>Salade taboulé poulet</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
Sandwich pique-nique froid				
<p>Sandwich à la dinde (sans viande : sandwich à l'œuf)</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison - Petit beurre</p>	<p>Sandwich thon</p> <p>Gressins</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>	<p>Sandwich fromage</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote à boire BIO - Madeleine</p>	<p>Sandwich surimi</p> <p>Gressins</p> <p>Edam</p> <p>Compote à boire BIO - Cake fraise</p>	<p>Sandwich jambon (sans viande : sandwich œuf)</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison - Petit beurre</p>
Pique-nique sac à dos				
<p>Couppelle de thon</p> <p>Salade niçoise thon (thon, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates)</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison - Petit beurre</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière Parisienne (thon, pommes de terre, carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Gressins</p> <p>Fruit de saison - Cookies</p>	<p>Vache Qui Rit</p> <p>Saladière de pâtes au thon (thon, pâtes, tomates, maïs, olives et oignons)</p> <p>Chips</p> <p>Compote à boire BIO - Madeleine</p>	<p>Couppelle de morue</p> <p>Saladière de boulgour au thon (thon, boulgour, tomates, poivrons rouges, petits pois et maïs)</p> <p>Gressins</p> <p>Compote à boire BIO - Cake fraise</p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Saladière penne thon (thon, penne, tomates, poivrons rouges, carottes, maïs)</p> <p>Gressins</p> <p>Fruit de saison - Petit beurre</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :

- Ravioles BIO du Vaucluse
- 100 % de riz de Camargue IGP
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :

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

Légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois
- Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, aubergine, navet...

Nos compotes
80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux
20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

Alternative sans viande

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.