

<p>Notre prestation :</p> <p>Pain frais local, et artisanal</p> <p>Fruits & Légumes frais de saison Issus exclusivement de l'agriculture biologique</p> <p>Féculents & Céréales Issus exclusivement de l'agriculture biologique</p> <p>Produits issus de l'agriculture biologique</p> <p>Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.</p> <p>Le bœuf est d'origine France et race à viande</p> <p>Toutes les volailles sont Label Rouge</p> <p>Les poissons sont certifiés Pêche Durable</p> <p>Fromage AOP/AOC 1 fois par semaine</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Préparation "maison"</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Bon appétit !</p>	BIO MENU BIO				
	Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Mercredi 4 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
	Carottes râpées & dès d'edam Jambon Tomates à la provençale Tarte aux pommes <i>Pois chiches au curry</i>	Nuggets de blé + Ketchup Carottes aux oignons St Nectaire AOP Pomme rouge /	Concombre tzatziki Sauté de bœuf marengo Petit épeautre Fromage blanc nature sucré <i>Omelette aux herbes de Pce</i>	Saucisson sec & cornichons Rôti de dinde au romarin Gratin d'épinards Banane <i>Gratin du jour aux céréales</i>	Salade verte Gratin de poisson Riz pilaf Flan au chocolat <i>Quiche aux légumes</i>
	BIO MENU BIO		REPAS FROID		
	Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
	Calamars à la romaine Duo de haricots en persillade Brie Poire <i>Pané fromager</i>	Carottes râpées Gratin de gnocchis au parmesan & épinards Yaourt nature sucré /	Sauté de porc sauce aigre-douce Semoule Tomme blanche Ananas <i>Tajine de légumes</i>	Tomates mozzarella Rôti de bœuf froid + Ketchup maison Salade de riz composée Compote maison <i>Torsades aux légumes du soleil</i>	Poisson mariné thym citron Courgettes à la provençale Cantal AOP Kiwi <i>Œuf dur sauce aurore</i>
	Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Mercredi 18 mai	Jeudi 19 mai	BIO MENU BIO
	Laitue iceberg Saucisse de Lozère Ecrasé de pommes de terre Yaourt aux fruits avec morceaux <i>Falafels</i>	Filet de colin meunière & citron Petit pois au jus Kiri Salade de fruits <i>Tarte au fromage</i>	Salade de tomates Aiguillettes de poulet au paprika Tagliatelles Flan vanille nappé de caramel <i>Steak aux céréales</i>	Colombo de veau Polenta Pont l'Evêque AOP Banane <i>Curry de légumes</i>	Concombre féta & basilic Omelette fraîche nature Ratatouille Cake aux pépites de chocolat /
	BIO MENU BIO	REPAS ENTRE AMIS			
	Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
	Sauté de dinde aux olives Brocolis gratiné Camembert Pomme <i>Gratin de brocolis aux céréales</i>	Melon Coquillettes à la bolognaise Yaourt nature + miel <i>Bolognaise veggie</i>	Filet de poisson pané & citron Haricots verts aux champignons St Paulin Poire <i>Pané blé épinards & emmental</i>	Pont de l'Ascension	
	LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE				
Sans protéines animales Menu végétalien	Responsable Menu Bio	Environnemental Menu décarbonné	Zéro déchets Menu préféré des enfants	Régional Menu traditionnel provençal	
Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Mercredi 1er juin	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin	
Rondelles de radis en vinaigrette Chili sin carne Riz de Camargue Yaourt soja au chocolat /	Salade de tomates Rôti de veau au jus Carottes vichy & blé Petit suisse + sucre <i>Omelette au fromage</i>	Melon de pays Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Flan à la vanille maison <i>Parmentier de lentilles</i>	Poulet rôti sauce BBQ Frites Cantal AOP Fraises <i>Nuggets de blé</i>	Aïoli provençal Légumes aïoli Bûche de chèvre Gâteau à la fleur d'oranger <i>Pois chiches au curry</i>	

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.