



Poisson frais "le Poisson  
livreur"  **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -  
AOC - HVE - MSC - IGP)** 

**Produit Local** 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

**lundi 2 mai 2022**

PÂTES

À LA CARBONARA

**HARICOTS VERTS BIO** 

**mardi 3 mai 2022**

BOLOGNAISE VÉGÉTALE AU  
SOJA

BLÉ

BROCOLIS À L'AIL

**jeudi 5 mai 2022**

SAUTÉ DE VEAU VBF  
MARENGO "Local 58" 

CAROTTES FRAÎCHES À LA  
CIBOULETTE "Local 63" 

HARICOTS BLANCS


**vendredi 6 mai 2022**

FILET DE POISSON FRAIS MSC   
SAUCE HOLLANDAISE

POMMES DE TERRE VAPEUR  
"Local 63" 

RATATOUILLE "Cuisinée par le  
chef"

Retrouvez la recette  
du mois sur votre  
*Soyons Complices*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs  
avec une majorité de **produits frais** 





Poisson frais "le Poisson  
livreur"  **Produit Bio** 

**Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -  
AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Légende **Produit Local** 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

## Menu Cocoon and Cooking

**lundi 9 mai 2022**

ONE POT PASTA AU POULET  
VÉGÉTAL "Local 63" 

(plat complet avec des penne  
et du poulet)

PETITS POIS

**mardi 10 mai 2022**

DAUBE DE BOEUF VBF "Local  
58" 

TOMATE PROVENÇALE

POMMES DE TERRE AU FOUR  
"Local 63" 

**jeudi 12 mai 2022**

QUENELLES NATURE SAUCE  
TOMATE

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

HARICOTS BLANCS


**vendredi 13 mai 2022**

NUGGETS DE POISSON

EPINARDS À LA CRÈME





RIZ DE CAMARGUE IGP 

Retrouvez la recette  
du mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs  
avec une majorité de **produits frais** 





Poisson frais "le Poisson livreur"        

Légende

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Produit Local 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

Menu des élèves  
Classe de CM2

**lundi 16 mai 2022**


TARTE TOMATE ET  
MOZZARELLA "Cuisinée par le  
chef"

SALADE VERTE

POLENTA CRÉMEUSE

**mardi 17 mai 2022**


STEAK HACHÉ ET KETCHUP

POMMES DE TERRE AU FOUR  
"Local 63" 

COURGETTES FRAÎCHES "Local  
63" 

Menu Cocoon and Cooking


**jeudi 19 mai 2022**


SAUCISSE VPF GRILLÉE "Local  
58" 


POMMES NOISETTE

COMPOTÉE DE POIVRONS À  
L'HUILE D'OLIVE


**vendredi 20 mai 2022**

FILET DE POISSON FRAIS MSC  
À LA CRÈME DE BASILIC 

HARICOTS VERTS BIO 

RIZ DE CAMARGUE IGP 

Retrouvez la recette  
du mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs  
avec une majorité de **produits frais** 



Élémentaire - Collège - Lycée

ENSEMBLE SCOLAIRE



SAINTE-PROCULE

Ste Procule



Poisson frais "le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

**Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 


Légende **Produit Local** 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

**lundi 23 mai 2022**

COUSCOUS AUX BOULES DE BOEUF VBF

LÉGUMES COUSCOUS

**SEMOULE BIO** 

**mardi 24 mai 2022**

OMELETTE

POMMES DE TERRE VAPEUR "Local 63" 

HARICOTS PLATS À LA TOMATE


**jeudi 26 mai 2022**

JOUR FÉRIÉ

**vendredi 27 mai 2022**

ÉTABLISSEMENT FERMÉ

Retrouvez la recette du mois sur votre *Soyons Complices*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs avec une majorité de **produits frais** 





Poisson frais "le Poisson  
livreur"  **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -  
AOC - HVE - MSC - IGP)** 

**Produit Local** 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

**lundi 30 mai 2022**

HAUT DE CUISSE DE POULET  
VÉGÉTAL "Local 63" 

PETITS POIS

COQUILLETES

**mardi 31 mai 2022**

RÔTI DE VEAU AU JUS "Local  
58" 

COURGETTES FRAÎCHES "Local  
63" 

POMMES DE TERRE AU FOUR  
"Local 63" 

**jeudi 2 juin 2022**

PIZZA AUX FROMAGES

"Cuisinée par le chef"

SALADE VERTE


**vendredi 3 juin 2022**

FILET DE POISSON FRAIS MSC   
SAUCE BASQUAISE

**BOULGOUR BIO** 

FLAN DE RATATOUILLE  
"Recette de Marie-Laure"

Retrouvez la recette  
du mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs  
avec une majorité de **produits frais** 





Poisson frais "le Poisson  
livreur"  **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -  
AOC - HVE - MSC - IGP)** 

**Produit Local** 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

## Menu Cocoon and Cooking

**lundi 6 juin 2022**

FÉRIÉ

**mardi 7 juin 2022**

MAC AND CHEESE RACLETTE

"Cuisiné par le chef"

AUBERGINES GRILLÉES

**jeudi 9 juin 2022**

SAUTÉ DE PORC VPF "Local  
58"

HARCOTS VERTS BIO

RIZ DE CAMARGUE IGP

**vendredi 10 juin 2022**

CALAMARS À LA ROMAINE

ÉPINARDS À LA CRÈME

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Retrouvez la recette  
du mois sur votre  
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs  
avec une majorité de **produits frais**

