



Lundi 01 Avril	Mardi 02 Avril	Mercredi 03 Avril	Jeudi 04 Avril	Vendredi 05 Avril
<b>FERIE</b>	Salade de pois chiches Salade de lentilles <b>Pépites de colin pané MSC et citron</b> <b>Haricots verts BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Purée de pommes de terre	Taboulé Salade de boulgour <b>Omelette BIO</b> <b>Epinards BIO à la crème</b>	<b>Coleslaw BIO sauce cocktail</b> <b>Pâtes de pâques IGP</b> au mijoté d'agneau et de boeuf (sauté d'agneau haché) Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat
	<b>Cantal AOP à la coupe</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>	Edam	Camembert à la coupe Saint paulin à la coupe	Lapin de Pâques
	<b>Fruit de saison BIO</b> au choix	Fromage blanc aromatisé	<b>Fruit de saison BIO</b> au choix	
Lundi 08 Avril	Mardi 09 Avril	Mercredi 10 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
<b>Betteraves BIO</b> Macédoine de légumes Rougail de saucisses <b>Riz IGP</b> Vache picon Cantafras Flan caramel Flan chocolat	Notre quiche au fromage <b>Quenelles BIO sauce aurore</b> <b>Brocolis BIO</b> Petit suisse sucré Yaourt sucré <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	Salade de pâtes au pesto Galopin de veau au jus Galette de légumes Brie à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	<b>Salade verte BIO</b> <b>Salade de haricots verts BIO</b> Paleron de bœuf Polenta sauce tomate Bûche de chèvre à la coupe Brie à la coupe Yaourt aromatisé Petits suisse aromatisés	Salade de pommes de terre provençale Salade de maïs thon Beignets de calamars et citron <b>Carottes BIO</b> Emmental à la coupe Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b> au choix

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

**C'est Pâques !**

Découvrez les menus sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

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



Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Mercredi 17 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
Salade de pépinettes Salade de blé aux légumes Potée de bœuf <b>Haricots verts BIO</b> Bleu à la coupe Emmental à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	<b>Carottes râpées BIO</b> <b>Betteraves BIO</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b> Pommes noisettes + Ketchup Coulommiers à la coupe Camembert à la coupe Liégeois chocolat Crème dessert au chocolat	<b>Céleris rémoulade BIO</b> Tajine de pois chiches Semoule Petit moulé <b>Végé</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	Notre pizza au fromage <b>Filet meunière MSC et citron</b> <b>Petits pois BIO</b> Yaourt sucré Petit suisse sucré <b>Fruit de saison BIO</b> au choix	<b>Salade verte BIO</b> <b>Salade de concombres BIO</b> Nos lasagnes aux épinards Gouda Chanteneige <b>Purée de pommes BIO</b> <b>Purée de poires BIO</b>
Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
Taboulé Steak haché <b>Carottes BIO</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	Pâté de campagne Gratin de tortis à la mozzarella Petit suisse sucré <b>Purée de poires BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> Rôti de porc Blé aux petits légumes Saint paulin à la coupe Flan chocolat	Wrap à la macédoine <b>Frittata BIO aux oignons</b> <b>Végé</b> <b>Ratatouille BIO</b> Edam <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Coleslaw BIO sauce cocktail</b> Parmentier de lieu Cotentin Notre millas

**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

**Bonnes vacances de printemps**

**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

**Végé** : 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.



Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 01 Mai	Jeudi 02 Mai	Vendredi 03 Mai
<p><b>Salade de betteraves BIO</b></p> <p><b>Végé</b> Gnocchis</p> <p>sauce arrabiata</p> <p>Tartare</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Couscous</p> <p>de boulettes de bœuf</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p><b>Colin MSC sauce chimichuri</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de porc</p> <p><b>Gratin de courgettes BIO</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

**Bonnes vacances de printemps**

 **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.