



Lundi 01 Avril	Mardi 02 Avril	Mercredi 03 Avril	Jeudi 04 Avril	Vendredi 05 Avril
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p><b>Pépites de colin pané MSC et citron</b></p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p><b>Cantal AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Taboulé</p> <p><b>Omelette BIO</b></p> <p><b>Epinards BIO à la crème</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Coleslaw BIO sauce cocktail</b></p> <p><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 Lapin de Pâques</p>
Lundi 08 Avril	Mardi 09 Avril	Mercredi 10 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
<p><b>Betteraves BIO</b></p> <p>Rougail de saucisses</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Notre quiche au fromage</p> <p><b>Quenelles BIO sauce aurore</b></p> <p><b>Végé</b> <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p>Salade de pâtes au pesto</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Polenta sauce tomate</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de pommes de terre provençale</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Carottes BIO</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>



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



**C'est Pâques !**

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



**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.



Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Mercredi 17 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
Salade de pépinettes Potée de bœuf <b>Haricots verts BIO</b> Bleu à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Carottes râpées BIO</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b> Pommes noisettes + Ketchup Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	<b>Céleris rémoulade BIO</b> Tajine de pois chiches Semoule Petit moulé <b>Fruit de saison BIO</b>	Notre pizza au fromage <b>Filet meunière MSC et citron</b> <b>Petits pois BIO</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> Nos lasagnes aux épinards Gouda <b>Purée de pommes 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>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



**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.



# Le Menu de la Cantine

Simiane Collongue  
Maternelle



Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 01 Mai	Jeudi 02 Mai	Vendredi 03 Mai
<p><b>Salade de betteraves BIO</b></p> <p> Gnocchis sauce arrabiata</p> <p>Tartare</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Couscous 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.