



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

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 Haricots verts BIO Bleu à la coupe Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Poulet rôti Label Rouge Pommes noisettes + Ketchup Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	Céleris rémoulade BIO Tajine de pois chiches Végé Semoule Petit moulé Fruit de saison BIO	Notre pizza au fromage Filet meunière MSC et citron Petits pois BIO Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Nos lasagnes aux épinards Végé Gouda Purée de pommes BIO
Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
Taboulé Steak haché Carottes BIO Camembert à la coupe Fruit de saison BIO	Pâté de campagne Gratin de tortis à la mozzarella Petit suisse sucré Purée de poires BIO	Salade verte BIO Rôti de porc Blé aux petits légumes Saint paulin à la coupe Flan chocolat	Wrap à la macédoine Frittata BIO aux oignons Ratatouille BIO Végé Edam Fruit de saison BIO	Coleslaw BIO sauce cocktail 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 **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>Salade de betteraves BIO</p> <p> Gnocchis sauce arrabiata Tartare Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf Bûche de chèvre à la coupe Petits suisses aromatisés</p>	<p>FERIE</p>	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Colin MSC sauce chimichuri</p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental à la coupe Mousse au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage Sauté de porc Gratin de courgettes BIO Yaourt sucré Fruit de saison BIO</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.