






Lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
 <p>Pizza</p> <p>Notre omelette Bio soufflée au fromage</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Feïjoada (saucisses tranchées aux haricots rouges et sauce tomate)</p> <p>Riz IGP</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	 <p>Salade verte Bio</p> <p>Parmentier de patates douces Bio</p> <p>à l'agneau et bœuf</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Notre Gâteau fondant chocolat - framboise</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 10 Avril	Mardi 11 Avril	Jeudi 13 Avril	Vendredi 14 Avril
<p>FERIE</p>	 <p>Taboulé</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Goulash de dinde Label rouge</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Brandade</p> <p>aux carottes Bio</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>



100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP




C'est Pâques !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 17 Avril	Mardi 18 Avril	Jeudi 20 Avril	Vendredi 21 Avril
<p>Salade verte Bio</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Bio</p> <p>Philadelphia</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de penne au pesto</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre Cake cantal aux légumes</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes)</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Riz IGP aux poireaux</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Axoia de pois</p> <p>Polenta</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Notre gâteau de carottes</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Développement Durable

Du 20 au 26 septembre

Suivez nous 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.