

Lundi 04 Avril	Mardi 05 Avril	Mercredi 06 Avril	Jeudi 07 Avril	Vendredi 08 Avril
	V	Pique nique		
Houmous de pois chiche Beignets de calamars et citron Haricots verts persillés - Pennes Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison	Salade verte Samoussas de légumes Riz Tomme de Savoie à la coupe Flan au caramel	Salade de riz Chips Fromage Purée de fruits Fruit de saison	Feuilleté au fromage Maison Sauté d'agneau Pommes de terre Lapin de Pâques Ile flottante	Salade de maïs et betteraves Colin sauce citron Carottes sautées - Boulgour Saint paulin à la coupe Fruit de saison
Goûter				
		Madeleine Purée de fruits		
Lundi 11 Avril	Mardi 12 Avril	Mercredi 13 Avril	Jeudi 14 Avril	Vendredi 15 Avril
			Pique nique	
Salade verte Pizza Royale Maison au Jambon blanc Fromage blanc nature Confiture	Crêpe au fromage Paleron de bœuf Petits pois Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Duo de choux en mayonnaise Boulettes de bœuf sauce aux épices Semoule Lapin de Pâques Crème dessert au chocolat	Pâté de volaille / pain Chips Fromage Purée de fruits Fruit de saison	Salade de haricots verts à l'échalote Coquillettes au saumon Petit Livarot à la coupe Fruit de saison
Goûter				
Gaufre Fruit de saison	Pain - confiture Purée de fruits	Gaufre Fruit de saison	Pain - Gouda Fruit de saison	Pain - chocolat Purée de fruits

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 à 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.

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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

Lundi 18 Avril	Mardi 19 Avril	Mercredi 20 Avril	Jeudi 21 Avril	Vendredi 22 Avril
			Pique nique	
LUNDI DE PAQUES	Macédoine de légumes Galopin de veau sauce pizzaïole Frites Brie à la coupe Compote de pommes bananes	Pizza au fromage Maison Merlu à l'huile d'olive Haricots verts - Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Rosette / pain Chips Fromage Purée de fruits Fruit de saison	Mélange de crudités (chou rouge, salade verte, maïs) Curry de pois chiches Riz aux carottes Crème anglaise Brownie
		Goûter		
	<i>Quatre quart</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain - Emmental</i> <i>Purée de fruits</i>	<i>Pain - chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain - camembert</i> <i>Fruit de saison</i>
Lundi 25 Avril	Mardi 26 Avril	Mercredi 27 Avril	Jeudi 28 Avril	Vendredi 29 Avril
Salade de betteraves Chipolatas Lentilles Camembert à la coupe Mousse au chocolat	Œuf dur mayonnaise Cappelletti ricotta épinards Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées Escalope de dinde Petits pois Petit livarot à la coupe Crème dessert à la vanille	Céleris rémoulade Financière de veau Riz Vache qui rit Fruit de saison	Salade verte Bâtonnets de colin panés et citron Gratin de chou fleur - Coquillettes Saint nectaire à la coupe Gâteau noix de coco Maison
		Goûter		
		<i>Cookie</i> <i>Fruit de saison</i>		

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 à 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.

Cake Maison

À LA NOIX DE COCO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

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