

Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Mercredi 7 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
<b>Lundi de Pâques</b>	<b>Coleslaw maison sauce cocktail</b> Lasagnes à la bolognaise (sans viande : cappelletis ricotta-épinards) Cotentin Flan caramel	<b>Maïs-betteraves</b> Poisson pané et citron <b>Carottes persillées</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> <b>Gratin de gnocchis au bœuf et agneau</b> (sans viande : saumon sauce tomate et gnocchis) <b>Flan pâtissier Maison</b> <b>Chocolat de Pâques</b>	Salade de penne lentilles parisiennes Nuggets de blé <b>V</b> <b>Purée de topinambours</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison</b>
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
<b>V</b> <b>Carottes râpées</b> et dès d'emmental <b>Raviolis à l'emmental</b> <b>sauce tomate</b> Yaourt nature	Taboulé <b>Rôti de dinde</b> (sans viande : merlu à l'échalote) <b>Brocolis à la crème</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Emincé de bœuf à l'indienne (sans viande : dhal de lentilles) Polenta Crème dessert caramel <b>Chocolat de Pâques</b>	Salade de farfalles aux crudités Saucisse de Toulouse (sans viande : omelette) <b>Mouliné d'épinards et croûtons</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Cake aux petits pois</b> Filet de merlu sauce crème <b>Riz</b> Vache picon <b>Compote</b>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vian**des 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.

## 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

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 19 Avril		Mardi 20 Avril		Mercredi 21 Avril		Jeudi 22 Avril		Vendredi 23 Avril	
<b>V</b> <b>Cœuf dur mayonnaise</b> Quenelles sauce tomate	<b>Salade verte</b> et billes de mozzarella	Salade de blé aux légumes	<b>Betteraves vinaigrette</b> Gardianne de taureau (sans viande : galette de soja) Gratin de pommes de terre Emmental à la coupe	<b>Chou blanc</b> Merlu sauce citron <b>Purée de carottes</b> Camembert à la coupe <b>Tarte pomme-rhubarbe Maison</b>	<b>Jambon blanc</b> (sans viande : hoki sauce ciboulette) Coquillettes Fromage blanc nature (seau) et sucre	<b>Sauté de dinde à l'échalote</b> (sans viande : omelette) <b>Choux fleur mornay</b> Chanteneige Flan chocolat	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 26 Avril		Mardi 27 Avril		Mercredi 28 Avril		Jeudi 29 Avril		Vendredi 30 Avril	
<b>Mélange de crudités (salade verte, chou blanc, radis)</b> Paëlla <b>de poulet</b> (sans viande : falafels) <b>Saint Marcellin à la coupe</b> Mousse au chocolat	Pizza au fromage Emincé de bœuf à la parisienne (sans viande : lamelles d'encornets au curcuma) <b>Carottes persillées</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>V</b> <b>Pamplemousse</b> Spaghettis à la bolognaise de lentilles Edam <b>Compote</b>	<b>V</b> Mousse de pois chiche et artichaut sur Toast <b>Omelette</b> <b>Petits pois</b> <b>Saint Félicien du Vercors à la coupe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte</b> Merlu sauce orientale Semoule Petit moulé nature <b>Gâteau au citron Maison</b>					

### 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.

## Gâteau maison AU CITRON

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

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.