



1er Avril 2024	2 Avril 2024	3 Avril 2024	4 Avril 2024	5 Avril 2024
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Notre tortillas bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois bio</p> <p>Camembert bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Betteraves bio</b></p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>Pois chiches à la provençale</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p><b>Epinards bio moulinés</b></p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Pâques</b></p> <p>Pâtes de pâques IGP à l'agneau et bœuf à la boloanaise de saumon</p> <p>Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat</p> <p>Lapin de Pâques</p>
8 Avril 2024	9 Avril 2024	Mercredi 11 Septembre	11 Avril 2024	12 Avril 2024
<p><b>Végé</b></p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes bio à la tomate</p> <p>Petit suisse bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Coleslaw de céleris bio</b></p> <p>Rougail de saucisses Merlu sauce tomate</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de coquillettes du pêcheur au thon</p> <p><b>Notre omelette bio soufflée</b></p> <p><b>Haricots verts bio</b></p> <p>Lapin de Pâques</p>	<p><b>Notre tzatziki de radis bio sur toast</b></p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Galette de soja</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Notre cake tomate et basilic</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p><b>Ratatouille napolitaine Bio</b></p> <p>Fruit Bio de saison</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**  
**Aide UE à destination des écoles**

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

15 Avril 2024	16 Avril 2024	17 Avril 2024	18 Avril 2024	19 Avril 2024
<b>Carottes râpées bio</b> Potée de bœuf Mitonné de flaeoelets Pommes noisette  Liégeois chocolat	<b>Merlu MSC sauce basilic</b>  <b>Purée de panais bio</b>  Bleu à la coupe  <b>Fruit de saison bio</b>	 Tajine de pois chiche  Semoule  <b>Gouda bio</b>  <b>Purée de fruits bio</b>	Pizza <b>Jambon blanc Label rouge</b> Omelette <b>Choux fleur bio mornay</b>  <b>Fruit de saison bio</b>	 <b>Salade verte bio</b>  <b>Nos lasagnes</b>  <b>aux légumes du soleil</b>  Ramequin de fromage blanc et sucre
22 Avril 2024	23 Avril 2024	24 Avril 2024	25 Avril 2024	26 Avril 2024
Pâté de campagne Rillettes de thon  <b>Quenelles bio sauce aurore</b>  <b>Carottes bio aux oignons</b>  <b>Purée de fruits bio</b>	<b>Poulet rôti Label rouge</b> Filet de colin meunière  <b>Petits pois bio</b>  Camembert à la coupe  <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Salade verte bio</b>  Steak haché sauce pizzaïole Omelette  Tortis  Flan chocolat	 Notre mousse de haricots blancs sur toast <b>Riz IGP pilaf et son rapé avec ses haricots verts bio</b>  <b>Yaourt bio nature</b>	<b>Concombres bio au fromage blanc</b> Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques)  Galettes de légumes  <b>Notre cake à la noix de coco</b>
29 Avril 2024	30 Avril 2024	Mercredi Septembre	2 Mai 2024	3 Mai 2024
 <b>Salade de crudités bio (salade, carottes, maïs)</b>  Macaronis  <b>à l'arrabiata bio</b>  <b>Ramequin de fromage blanc bio et sucre</b>	Salade de blé espagnole <b>Nuggets de poulet bio</b> Nuggets de blé <b>Courgettes bio moulinées</b>   <b>Fruit Bio de saison</b>	FERIE	Couscous de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches et ses légumes  Emmental à la coupe   <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Carottes râpées bio</b>  Parmentier de brandade  Mousse au chocolat



**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**



Bonnes vacances de printemps

