

| Lundi 4 Avril | Mardi 5 Avril | Mercredi 6 Avril | Jeudi 7 Avril | Vendredi 8 Avril |
|--|---|--|--|--|
| <p>Salade de penne parisienne</p> <p>Braisé de bœuf</p> <p>Brocolis en gratin</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> | <p>Salade verte </p> <p> Flageolets aux épices</p> <p>Blé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p> | <p>Taboulé</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Petits pois</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote</p> | <p> Duo de carottes râpées (jaune et orange)</p> <p>Hachis parmentier d'agneau</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Île flottante</p> | <p>Quiche aux asperges Maison</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> |
| Lundi 11 Avril | Mardi 12 Avril | Mercredi 13 Avril | Jeudi 14 Avril | Vendredi 15 Avril |
| <p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Choux fleurs normand</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Pamplemousse</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Lapin de Pâques</p> | <p> Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</p> | <p>Coleslaw de céleri mayonnaise</p> <p>Coquillettes au saumon</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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.

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 18 Avril | Mardi 19 Avril | Mercredi 20 Avril | Jeudi 21 Avril | Vendredi 22 Avril |
|---|---|---|--|---|
| LUNDI DE PÂQUES | Mélange de crudités (chou rouge, salade verte) Poulet rôti Pommes noisette Bleu à la coupe Mousse au chocolat | Pizza Terrine de merlu Haricots verts Brie à la coupe Compote | Macédoine sauce cocktail Raviolis au bœuf sauce tomate Coulommiers à la coupe Fruit de saison | Salade verte Duo de pois chiches et riz Carottes en gratin Crème anglaise Madeleine |
| Lundi 25 Avril | Mardi 26 Avril | Mercredi 27 Avril | Jeudi 28 Avril | Vendredi 29 Avril |
| Betteraves Saucisse de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe Crème dessert caramel | Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux soja maison Yaourt sucré Fruit de saison | Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce provençale Pommes rissolées Emmental à la coupe Flan vanille | Salade verte et dés de brebis Rôti de veau Purée de patates douces Ramequin de fromage blanc et sucre | Maïs aux légumes Bâtonnets de colin panés et citron Choux fleur mornay Vache picon Gâteau noix de coco Maison |

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.

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

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.