

Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade de coquillettes aux crudités Rôti de porc au jus <b>Chou fleur Bio sauce Mornay</b> Brousse à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de betteraves <b>Blanquette de dinde Label Rouge</b> <b>et ses légumes Bio</b> (pommes de terre, carottes, navets, poireaux) <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Boulettes de boeuf sauce tomate  <b>Riz IGP</b>  Edam Ramequin de fromage blanc nature et sucre	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> <b>Tajine de pois chiches Bio</b> <b>Végé</b> <b>Semoule Bio</b>  Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat	Crêpe au fromage Parmentier de colin MSC Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>
<b>Goûter</b>				
		Petit suisse aromatisé Brioche tranchée <b>Fruit de saison Bio</b>		
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Salade de pommes de terre provençale Potée de porc <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> Emmental à la coupe Flan caramel	<b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes, maïs) <b>Omelette bio</b> Pommes de terre rissolées <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Végé</b> Yaourt aromatisé	<b>Notre pizza au fromage</b> Nuggets de poulet Mouliné d'épinards Vache picon <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Paupiette de veau sauce tomate aux olives Tortis Lapin au chocolat Moelleux aux pépites de chocolats	Tartes aux légumes <b>Hoki MSC sauce vierge</b> <b>Purée de patates douces Bio</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b>
<b>Goûter</b>				
Petit suisse sucré Pain - confiture <b>Fruit de saison Bio</b>	Liégeois vanille Brioche tranchée <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Yaourt nature sucré bio</b> Cookies <b>Fruit de saison Bio</b>	Petit suisse aromatisé Gaufre <b>Fruit de saison Bio</b>	Fromage Pain <b>Purée de fruits Bio</b>



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***



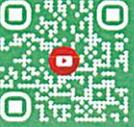
\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

*C'est le printemps !*

**Bonnes vacances**



Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pâques</b>	Paté de volaille Cordon bleu de dinde Pommes noisettes Gouda Crème dessert a la vanille	<b>Coleslaw de chou Bio mayonnaise</b> Sauté de bœuf Polenta crémeuse Brie à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	 Salade de lentilles Nuggets de blé <b>Haricots verts Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Risotto IGP et colin MSC Chantailou <b>Tartes aux pommes bio</b>
<b>Goûter</b>				
	Fromage Pain <b>Fruit de saison Bio</b>	Yaourt aromatisé Pain - Confiture <b>Fruit de saison Bio</b>	Lait demi écrémé Brownie à découper <b>Purée de fruits Bio</b>	Crème dessert chocolat Pain au lait <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Pâté de campagne <b>Gratin de gnocchis Bio</b> à la tomate et mozzarella <b>Saint Morét Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b> 	<b>Salade de crudités Bio et croûtons</b> (Salade verte, carottes) <b>Mijoté de bœuf et d'agneau</b> <b>Pâtes de Pâques</b> <b>Lapin de Pâques</b> <b>Île flottante (à assembler)</b>	<b>Salade de pépinettes bio</b> <b>Quenelles Bio sauce aurore</b>  Mouliné d'épinards Carré de l'Est à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>FERIE</b> <b>Fête du travail</b>	<b>Taboulé Bio</b> Pépites de colin MSC panés et citron <b>Carottes Bio</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b> 
<b>Goûter</b>				
		Lait demi écrémé Marbré à découper <b>Fruit de saison Bio</b>		


**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**


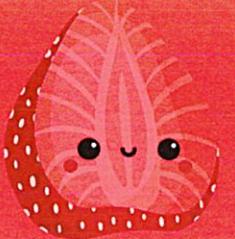
**C'est Pâques !**  
**Une surprise en chocolat pour le dessert !**  
 SANS HUILE DE PALME
 

Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
<b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes et maïs)  Curry rouge de porc  Coquillettes Bûche du pilat à la coupe Crème dessert chocolat	Notre pizza au fromage   <b>Notre omelette Bio</b>  Petits pois Bio Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b>  <b>Sauté de dinde Label Rouge</b>  <b>Purée de patates douces Bio</b> Emmental <b>Fruit de saison Bio</b>	FERIE  Victoire 1945	Macédoine de légumes mayonnaise  Moqueca de colin MSC (sauce coco légèrement épicée)  Riz IGP Gouda <b>Fruit de saison Bio</b>
<b>Goûter</b>				
		Petit suisse aromatisé Pain - chocolat au lait <b>Purée de fruits Bio</b>		
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Salade de betteraves  <b>Jambon blanc Label Rouge</b>  Purée de pommes de terre Emmental <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  Ragoût de bœuf  Boulgour Mimolette Fromage blanc à la vanille	Salade de pépinettes  <b>Hoki MSC sauce aneth</b>  <b>Carottes Bio</b> Edam à la coupe Flan caramel	<b>Carottes rapées bio</b> <b>Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</b>  <b>Semoule Bio</b> Brie Fraises / chantilly	Tarte aux légumes  Colin MSC meunière et citron  <b>Haricots verts Bio</b> Petit suisse sucré <b>Purée de fruits Bio</b>
<b>Goûter</b>				
		Yaourt aromatisé Granola <b>Fruit de saison Bio</b>		


100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP


La fraise, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Taboulé Rôti de porc <b>Courgettes Bio à la parmesane</b> Coulommier à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de concombres Bio</b> Paëlla de riz IGP <b>à la dinde Label Rouge</b> Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois vanille	<b>Salade verte Bio</b>  Tortellinis farçis à la ricotta et épinards sauce tomate Saint Morêt <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Œuf dur Bio mayonnaise</b>  Nuggets de blé <b>Petits pois Bio</b> Chanteneige Cerises	Verre de sirop de fraise Salade de tomates bio Pépites de colin MSC panées et citron Frites Yaourt sucré éclairs au chocolat
<b>Goûter</b>				
		Petit suisse sucré Brioche tranchée <b>Fruit de saison Bio</b>		
Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<b>Salade de haricots verts Bio</b> Wok de porc Semoule Edam Flan au caramel	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Bolognaise de lentilles Bio</b> <b>Macaronis Bio</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruits de saison bio</b>	<b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</b> Cordon bleu de dinde Galettes de légumes Vache picon Yaourt aromatisé	FERIE Ascension	FERIE
<b>Goûter</b>				
		Crème dessert chocolat Palet Breton <b>Fruit de saison Bio</b>		


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



Les menus plaisir 

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Paté de porc Steack haché pommes noisette <b>Emmental bio pts</b> Flan chocolat	<b>Salade verte Bio</b> Chili végétarien aux haricots rouges <b>Végé</b> Riz IGP Carré de l'Est à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	Macédoine de légumes mayonnaise <b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b> Semoule Vache picon Melon	<b>Carottes râpées Bio</b> Raviolis de bœuf sauce tomate Yaourt sucré Cerises	Salade de pépinettes Merlu MSC sauce citron <b>Courgettes sautées Bio</b> Saint Marcellin IGP à la coupe <b>Tartes aux pommes bio</b>
<b>Goûter</b>				
		Petit suisse aromatisé Marbré à découper <b>Purée de fruits Bio</b>		
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pentecôte</b>	<b>Salade de haricots verts bio</b> <b>Végé</b> omelette Bio Galette de pommes de terre <b>Gouda bio</b> Fruit de saison	<b>Salade verte Bio</b> Lamelles d'encornets sauce provençale Pommes de terre Camembert à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles Emincé de bœuf <b>aux carottes Bio</b> Bûche du pilat à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> Macaronis à la bolognaise de thon MSC Cantafrais Mousse au chocolat
<b>Goûter</b>				
		Fromage blanc sucré Pain - confiture <b>Fruit de saison Bio</b>		

**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**

*La cerise, un fruit de saison*

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.

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Salade de betteraves Rôti de porc <b>Purée de patates douces Bio</b> Emmental Melon	<b>Salade de tomates Bio</b> <b>Poulet rôti Bio</b> Pomme de terre rissolées Edam Flan caramel	<b>Carottes râpées Bio</b> Lasagnes de bœuf Brie à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Notre pizza au fromage <b>Quenelles Bio sauce safranée</b>  <b>Harciois verts Bio</b> Yaourt sucré Fruit de saison	<b>Salade de concombres et maïs Bio</b> Salade de riz IGP composées  au surimi MSC Crème anglaise Madeleine
<b>Goûter</b>				
Flan chocolat Galettes Saint Michel <b>Fruit de saison Bio</b>				
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
 <span style="font-size: 2em; font-family: cursive;">La semaine sans sucre raffiné</span> 				
<b>Salade verte Bio</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> coquillettes Emmental rapée fromage blanc nature et miel	Salade de blé à l'espagnole <b>Omelette Bio</b> <b>Courgettes sautées Bio</b> Petit moulué  <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de lentilles Nuggets de blé <b>Purée de légumes bio</b>  Carré président Melon	<b>Salade de concombres et tomates Bio</b> Tajine de bœuf Semoule Gouda à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de riz IGP au pesto rouge Beignets de calamar et citron <b>Purée de carottes Bio</b> Petit suisse nature Liégeois au chocolat
<b>Goûter</b>				
Chocolat au lait Pain <b>Purée de fruits Bio</b>				

La semaine sans sucre raffiné

**DU 23 AU 27 JUIN** Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP







Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
Céleri remoulade Saucisse de Francfort <b>Petits pois Bio</b> Yaourt nature sucré <b>Fruit de saison bio</b>	Taboulé Colin MSC sauce vierge <b>Haricots verts Bio</b> Emmental à la coupe Liégeois chocolat	<b>Salade de tomates Bio</b> Wok de bœuf <b>Riz IGP</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Steak haché et Ketchup Tortis Camenbert <b>Melon Bio</b>	Tomates Croq sel Wrap  au surimi/ crudités et mayonnaise Chips Yaourt à boire à la vanille
<b>Goûter</b>				
		Yaourt aromatisé Granola <b>Fruit de saison Bio</b>		

 **Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**  

*C'est les vacances!*  
**Bel été à tous** 

 **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.