

Le Menu de la Cantine



lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
V _{égé} Pizza	Carottes Bio râpées	Salade verte Bio	Salade de pépinettes
Notre omelette Bio soufflée au fromage	Feïjoada (saucisses tranchées aux haricots rouges et sauce tomate)	Parmentier de patates douces Bio	Bâtonnets de colin panés et citron
Brocolis Bio à la crème	Riz IGP	à l'agneau et bœuf	Epinards Bio moulinés
Yaourt sucré	Saint Marcellin IGP à la coupe	Lapin de Pâques	Coulommiers à la coupe
Fruit Bio de saison	Compote Bio	Notre Gâteau fondant chocolat - framboise	Flan caramel
Lundi 10 Avril	Mardi 11 Avril	Jeudi 13 Avril	Vendredi 14 Avril



100% de notre **riz** est de **Camargue** Labélisé IGP





C'est Pâques!

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE







IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





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



Lundi 17 Avril	Mardi 18 Avril	Jeudi 20 Avril	Vendredi 21 Avril
lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril
EUNAL 24 CAPIL	TTARAL 25 CARAL		venareat 28 Cort
Crêpe au fromage	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Jambon blanc Label rouge	Salade verte Bio
Filet de colin MSC sauce citron	et dès de brebis	Gratin de coquillettes	Tajine de bœuf
Haricots verts Bio à l'échalote	Axoa de pois	mozzarella	Galettes de légumes
Petit suisse aromatisé	Polenta crèmeuse	Petit moulé nature	Crème anglaise
Fruit Bio de saison	Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Fruit Bio de saison	Notre gâteau de carottes

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 CACAO**

Découvrez la recette 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





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