











Le Menu de la Cantine




1er Avril 2024	2 Avril 2024	3 Avril 2024	4 Avril 2024	5 Avril 2024
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Notre tortillas bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>  Fruit de saison bio</p>	<p>Betteraves bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>Epinards bio moulinés</p> <p>Saint Môret</p> <p>  Fruit de saison bio</p>	<p>Crudités en salade bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Pâtes de pâques IGP</p> <p>à l'agneau et bœuf</p> <p>Notre fondant chocolat blanc et pébites de chocolat</p> <p>Lapin de Pâques</p>
8 Avril 2024	9 Avril 2024	10 Avril 2024	11 Avril 2024	12 Avril 2024
<p>Œuf dur bio mayonnaise</p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes bio à la tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>  Fruit de saison bio</p>	<p>Coleslaw de céleris bio</p> <p>Rougail de saucisses</p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de coquillettes du pêcheur au thon</p> <p>Notre omelette bio soufflée</p> <p>Haricots verts bio</p> <p>Coulommies à la coupe</p> <p>Lapin de Pâques</p>	<p>Notre tzatziki de radis bio sur toast</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Notre cake tomate et basilic</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Ratatouille napolitaine Bio</p> <p>Vache picon</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





15 Avril 2024	16 Avril 2024	17 Avril 2024	18 Avril 2024	19 Avril 2024
Carottes râpées bio Potée de bœuf Pommes noisette Coulommiers à la coupe Liégeois chocolat	Salade de pépinettes Merlu MSC sauce basilic Purée de panais bio Bleu à la coupe Fruit de saison bio	Pamplemousse bio Tajine de pois chiche Semoule Gouda Purée de fruits bio	Pizza Jambon blanc Label rouge Choux fleur bio mornay Petit moulé Fruit de saison bio	Salade verte bio Nos lasagnes aux légumes du soleil Petit beurre Ramequin de fromage blanc et sucre
22 Avril 2024	23 Avril 2024	24 Avril 2024	25 Avril 2024	26 Avril 2024
Pâté de campagne Quenelles bio sauce aurore Carottes bio aux oignons Edam Purée de fruits bio	Taboulé Poulet rôti Label rouge Petits pois bio Camembert à la coupe Fruit de saison bio	Salade verte bio et dès de brebis Steak haché sauce pizzaïole Tortis Flan chocolat	Notre mousse de haricots blancs sur toast Riz IGP pilaf et son rapé avec ses haricots verts bio Yaourt sucré Fruit de saison bio	Concombres bio au fromage blanc Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques) Galettes de légumes Cotentin Notre cake à la noix de coco
29 Avril 2024	30 Avril 2024	1er Mai 2024	2 Mai 2024	3 Mai 2024
Salade de crudités bio (salade, carottes, maïs) Macaronis à l'arrabiata bio Petit moulé Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de blé espagnole Nuggets de poulet bio Courgettes bio moulées Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison bio	FERIE	Betteraves bio Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Emmental à la coupe Fruit de saison bio	Carottes râpées bio et ses dès de mimolette 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

Seule la composition précisée est bio



protegee



protegee



superieure



les étoiles

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