
















Le Menu de la Cantine



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



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




C'est Pâques !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





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