

Lundi 4 Avril

Mardi 5 Avril

Jeudi 7 Avril

Vendredi 8 Avril

Salade de penne parisienne

Paleron au jus

Brocolis en gratin

Cocktail de fruits au sirop



Flageolets aux épices

Blé

Emmental à la coupe

Fruit de saison



Duo de carottes râpées (jaune et orange)

Hachis parmentier

d'agneau

Lapin de Pâques

Quiche aux asperges Maison

Beignets de calamars et citron

Haricots verts persillés

Fruit de saison

Lundi 11 Avril

Mardi 12 Avril

Jeudi 14 Avril

Vendredi 15 Avril

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	Jeudi 21 Avril	Vendredi 22 Avril
LUNDI DE PÂQUES			
Lundi 25 Avril	Mardi 26 Avril	Jeudi 28 Avril	Vendredi 29 Avril
<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>V</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Lasagnes de soja</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleur mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Gâteau noix de coco Maison</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.

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.