

Lundi 4 Avril

Salade de penne parisienne

Braisé de bœuf

Brocolis en gratin

Camembert à la coupe

Cocktail de fruits au sirop

Mardi 5 Avril



Salade verte



Flageolets
aux épices

Blé

Emmental à la coupe

Flan chocolat

Jeudi 7 Avril



Duo de carottes
râpées

Hachis parmentier

d'agneau

Lapin de Pâques

Île flottante

Vendredi 8 Avril

Quiche aux asperges Maison

Beignets de calamars et citron

Haricots verts persillés

Petit suisse sucré

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

Betteraves

Saucisse de Toulouse
Purée de patates douces
Camembert à la coupe
Crème dessert caramel



**Œuf dur
mayonnaise
Lasagnes
de soja
Yaourt sucré
Fruit de saison**

Salade verte et dés de brebis

Rôti de veau
Lentilles
Ramequin de fromage blanc et sucre

Maïs aux légumes

Bâtonnets de colin panés et citron
Choux fleur mornay
Vache picon
Gâteau noix de coco Maison

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.