


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

la recette gagnante
Salade verte 
Flageolets aux épices
Blé
Emmental à la coupe
Flan chocolat

Jeudi 7 Avril

Pâques 
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
<p>Betteraves</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>V</p> <p>Œuf dur mayonnaise Lasagnes de soja Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de brebis</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Lentilles</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Maïs aux légumes</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleur mornay</p> <p>Vache picon</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.