



Lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Mercredi 3 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
FERIE Lundi de Pâques	Notre tortillas Bio de pommes de terre Petits pois Bio Camembert Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Betteraves Bio Sauté de dinde Label rouge Polenta Bio à la tomate Yaourt aromatisé	Beignet de calamars et citron Epinards Bio moulins Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	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
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 Flan caramel	Salade de coquillettes Bio du pêcheur au thon Notre omelette Bio soufflée Haricots verts Bio Lapin de Pâques	Notre tzatziki de radis Bio sur toast Sauté de bœuf Bio Purée de pommes de terre Bio Crème dessert vanille Bio	Notre cake tomate et basilic Bâtonnets de colin MSC panés et citron Carottes Bio au cumin 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
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Tajine de pois chiche Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Jambon blanc Bio</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Nos lasagnes Bio aux légumes du soleil Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
Lundi 22 Avril 2024	Mardi 23 Avril 2024	Mercredi 24 Avril 2024	Jeudi 25 Avril 2024	Vendredi 26 Avril 2024
<p>Jambon blanc Bio</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Poulet rôti Label rouge</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Notre mousse de haricots blancs sur toast</p> <p>Riz IGP Bio pilaf et son rapé avec ses haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc</p> <p>Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques)</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>
29 Avril 2024	30 Avril 2024	1er Mai 2024	2 Mai 2024	3 Mai 2024
<p>Végé</p> <p>Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Macaronis Bio à l'arrabiata Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de blé Bio espagnole</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Courgettes Bio moulignées</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Couscous Bio de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Parmentier Bio de brandade</p> <p>Mousse au chocolat</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes





Bonnes vacances de printemps

