

Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail (9)</p> <p>Carottes râpées Bio (10)</p> <p>Tajine de pois chiches Bio (Végé)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Courgettes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe (7)</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe (7)</p> <p>Notre entremets (7)</p>	<p>Salade de betteraves (10)</p> <p>Macédoine mayonnaise (3)</p> <p>Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio (10)</p> <p>(pommes de terre, carottes, navets, poireaux)</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe (7)</p> <p>Mimolette à la coupe (7)</p> <p>Corbeille de fruits Bio (7)</p>	<p>Salade verte Bio (10)</p> <p>Chou blanc Bio (10)</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate (1)</p> <p>Riz IGP</p> <p>Haricots verts Bio (1)</p> <p>Edam (7)</p> <p>Fromage fouetté (7)</p> <p>kamequin de fromage blanc nature et sucre (7)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (7)</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités (10)</p> <p>Salade de blé au pesto rouge (10)</p> <p>Rôti de porc au jus (1)</p> <p>Choux fleur Bio mornay (7)</p> <p>Purée de patates douces (7)</p> <p>Brousse à la coupe (7)</p> <p>Brie à la coupe (7)</p> <p>Purée de fruits Bio au choix (7)</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental (7, 1, 3)</p> <p>Brandade parmentière (4)</p> <p>de colin MSC (7)</p> <p>Panais Bio à la crème (7)</p> <p>Plateau de fromages (7)</p> <p>Corbeille de fruits Bio (7)</p>

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- œufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO₂ 12
- lupins 13
- mollusques 14

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS





Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Salade de pommes de terre provençale	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)	Notre pizza au fromage	Salade verte Bio	Velouté de légumes Bio
10 Salade de pépinette	10 Concombres Bio	7 Végé	10 Chou blanc Bio mayonnaise	7 Salade de haricots verts Bio
10 Potée de bœuf	10 Hoki MSC sauce vierge	Nuggets de blé	10 3 Paupiette de veau sauce tomate aux olives	10 Notre frittata aux légumes Bio
Haricots verts à l'ail Bio	4 Purée de patates douces Bio	7 1 3 Mouliné d'épinards Bio	Tortis	3 Pommes de terre rissolées
Riz IGP	7 Brocolis Bio	1 Semoule	1 Petits pois Bio	Carottes Bio sautées
1 Emmental à la coupe	7 Saint Marcellin IGP à la coupe	1 Vache picon	Lapin de Pâques	Végé Plateau de fromages
7 Camembert à la coupe	7 Bûche du pilat à la coupe	7 Gouda	8 Notre moelleux aux pépites de chocolat	7 Corbeille de fruits Bio
7 Flan caramel	7 Yaourt aromatisé	7 Purée de fruits Bio		
7 3 Flan chocolat	7 Yaourt sucré	au choix		

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques

C'est le printemps !
Bonnes vacances



Lundi 21 Avril FERIE	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
Lundi de Pâques	Feuilles d'épinards en salade	paté de campagne	Salade de lentilles	Salade verte Bio
	1 Concombres Bio	paté de foie	10 Salade de pois chiches	10 Carottes râpées Bio
	10 Saucisse de Toulouse	Ragoût de dinde Label Rouge	10 ^{vege} Nuggets de blé	10 filets de colin MSC
	écrasé de pdt a l huile d olive Bio	1 flageolet	1 3 7 Haricots verts Bio	4 riz igp
	Carottes Bio	champignons sautée bio	Coquillettes	1 Brocolis Bio
	Gouda	Brie à la coupe	Camembert à la coupe	Plateau de fromages
	7 Philadelphia	7 Brousse à la coupe	7 Ossau Iraty AOP à la coupe	7
	7 salade de fruits bio	7 timbale de glace	7 Corbeille de fruits Bio	Notre cake au cacao
				crème anglaise
				7 1 3 8

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques

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



Le Menu de la Cantine



Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes)</p> <p>10 et croûtons</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Pâtes de Pâques</p> <p>1 Courgettes Bio</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>8</p> <p>Île flottante (à assembler)</p> <p>7 3</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>3</p> <p>Thon mayonnaise</p> <p>4</p> <p>lasagne de bœuf</p> <p>7</p> <p>Saint morêt Bio</p> <p>Mimolette</p> <p>7</p> <p>Corbeille de fruits Bio</p> <p>7</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>10 4</p> <p>Salade d'épeautre au pesto rouge</p> <p>10</p> <p>Pépites de colin MSC panés et citron</p> <p>1 3 7</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>7</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>7</p> <p>Corbeille de fruits Bio</p> <p>7</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du travail</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Végé</p> <p>10</p> <p>Salade de concombres</p> <p>tortellini ricotta/epinard</p> <p>7</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>7</p> <p>salade de fruits Bio</p> <p>7</p>

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- œufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO₂ 12
- lupins 13
- mollusques 14

C'est Pâques !
 Une surprise en chocolat pour le dessert !
 SANS HUILE DE PALME



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Végé : Menu végétarien

Aide UE à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.