

Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">9</span></p> <p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">10</span> <b>Tajine de pois chiches Bio</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Végé</span> <b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Courgettes Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span> <b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span> <b>Notre entremets</b></p>	<p>Salade de betteraves</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">10</span></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">3</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">10</span></p> <p><b>Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">1</span></p> <p>(pommes de terre, carottes, navets, poireaux)</p> <p><b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>Corbeille <b>de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">10</span></p> <p><b>Chou blanc Bio</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">10</span></p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">1</span></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>Fromage fouetté</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>kamequin de fromage blanc nature et sucre</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">10</span></p> <p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">10</span></p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">1</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Brousse à la coupe</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p> <p>au choix</p>	<p><b>Notre clafoutis légumes emmental</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">1</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">3</span></p> <p>Brandade parmentière</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4</span> <b>de colin MSC</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p><b>Panais Bio à la crème</b></p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>Plateau de fromages</p> <p><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span></p> <p>Corbeille <b>de fruits Bio</b></p>

*Les allergènes*

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

*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	<b>Salade de crudités Bio</b> (Salade verte, carottes, maïs)	<b>Notre pizza au fromage</b>	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Velouté de légumes Bio</b>
10 Salade de pépinière	10 Concombres Bio	7 <b>Végé</b>	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
<b>Haricots verts à l'ail Bio</b>	4 Purée de patates douces Bio	7 1 3 Moulin d'épinards Bio	Tortis	3 Pommes de terre rissolées
Riz IGP	7 Brocolis Bio	1 Semoule	1 Petits pois Bio	<b>Carottes Bio sautées</b>
1 Emmental à la coupe	7 Saint Marcellin IGP à la coupe	1 Vache picon	Lapin de Pâques	<b>Végé</b> 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 SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

C'est le printemps !  
Bonnes vacances

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

*Les allergènes*

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



## 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><b>Salade de crudités Bio</b> (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><b>Taboulé Bio</b></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 SO<sub>2</sub> 12
- lupins 13
- mollusques 14

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

